

もがみわせ
山形県産蕎麦粉「最上早生」使用の本格的な十割そばを

初心者から上級者まで「レベル」や「用途」に合わせて

自宅で「作る楽しみ」と「食べる楽しみ」を体験できる

「レベルや用途に合わせて選べる蕎麦打ち体験セット」

2020年8月1日（土）より直営オンラインストアで本格発売開始

大蔵山蕎麦ねぎぼうず（山形県最上郡大蔵村/代表 佐藤奈緒）は、山形県産蕎麦粉「最上早生（もがみわせ）」使用の本格的な十割そばを、初心者から上級者まで「レベル」や「用途」に合わせて自宅で本格的な手打ち蕎麦づくりが体験できる「レベルや用途に合わせて選べる蕎麦打ち体験セット」を、直営オンラインストアで2020年8月1日（土）より本格発売致します。

最も難易度の高い粉から打つセットや、「水回し」「くくり」「練り」といったそば作りの上で難しい部分をプロが行い真空パックに入れ酸化を防ぎ、お客さまが「延ばし」「たたみ」「切り」といった仕上げに特化し打ち立てを食べて頂けるセットなど、レベルや用途に応じ選べる蕎麦打ち体験セットの通販企画は県内初。全国的にもおそらく初の試みとなります。



写真上段中央 難易度4 十割蕎麦「ねり玉」/写真下段右 山形県産蕎麦粉「最上早生（もがみわせ）」

■ 「レベルや用途に合わせて選べる蕎麦打ち体験セット」を販売する背景

大蔵山蕎麦ねぎぼうず（以下当店）は、ドライブがてらに立ち寄り、オシャレでくつろげる蕎麦屋を目指し、山形県で最も人口の少ない自治体である大蔵村に2017年にオープン。山形県産の蕎麦粉「最上早生（もがみわせ）」を使い、つなぎを使わずに仕上げた喉越し良く香り高い「十割蕎麦」を、県内外の方に提供してまいりました。しかし、当店も例外になく新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、4月頃から来店客数の減少が続いておりました。不特定多数のお客様が広域から来店したことがきっかけで感染が広がると、地域医療の崩壊を招きかねないため集客を強化できないジレンマに陥っていました。常連客からも「県をまたいでの移動はしにくい」「再び感染拡大する恐れがあり帰省や旅行は控えたい」といった声を多く耳にしておりました。一方、「ずっと家で非日常がなくコロナ疲れを感じる」「自宅時間が増えたの

で良い食材を買い家で調理するようになった」「体調を整えるような食材の購入が自然と増えた」といった意見も聞かれました。実際 5 月頃より乾パスタなど長期保存の効く食材の売れ行きが鈍り、餃子の皮など家族の団らんを目的とした料理づくりに必要な食材や、一時期はホットケーキミックスが品薄になるなど、お菓子づくりに必要な材料が売れる動きが全国的に見られました。そのようなライフスタイルの変化に対し、いま当店ができることは「食を通じ自宅での楽しみを増やすこと」ではないかと考え、そば打ちの楽しさ、出来上がったそばの美味しさ、そばそのものの栄養価の高さなどを今まで以上に伝えたいと思うようになりました。

ここ数年、そば打ち教室は対象を親子や中高年の男性に特化したものなどレベルや目的に応じた多様な企画が登場しています。手打ちそばについても老舗そば店が通販を強化するなど、「作る体験」と「自宅で名店の味を気軽に楽しめる機会」が増えていました。しかし、コロナ禍においてお客さまが店舗等に赴き集団の中でそば打ち体験を習うことは難しく、自宅に名店の手打ちそばを取り寄せ茹でて食べる過程に「作る楽しさ」はありません。さらに、そば打ちに興味があり道具や粉を揃えても、初心者にとって我流でゼロからの挑戦は難しい現実があります。

そこで、初心者から上級者まで「レベル」や「用途」に合わせて自宅で本格的な手打ち蕎麦づくりが体験でき、「作る楽しさ」と「本格的な味を食べる楽しさ」が同時に得られる「レベルや用途に合わせて選べる蕎麦打ち体験セット」を、2020年8月1日（土）より直営オンラインストアで本格発売する運びとなりました。なお、本商品の発売にあたり、山形市売上増進支援センターY-biz よりコンセプトの設計、情報発信等の支援を受けております。

■「レベルや用途に合わせて選べる蕎麦打ち体験セット」の特徴と概要

本商品は、最も難易度が高い粉から打つセットや、「水回し」「くくり」「練り」といったそば作りの上で難しい部分をプロが行い「ねり玉」の状態届け、「延ばし」「たたみ」「切り」といった仕上げに特化し打ち立てのそばを堪能できるセットに加え、最も難易度が低い完成した手打ちそばもラインナップに加え、「自宅で本格的なそば打ちをしたいがゼロから始めるにはハードルが高い」「過去に体験したが自分に合ったレベルで再びやりたい」といった様々なレベルや用途に応じ、難易度を6段階に分けたそば打ち体験セット（以下参照）となります。レベルや用途に応じ選べる蕎麦打ち体験セットの通販企画は県内初。全国的にもおそらく初の試みとなります。

難易度 6 粉から打つ十割蕎麦セット（山形県産の蕎麦粉「^{もがみおせ}最上早生」100%）

・そば粉 500g ・打粉 ・そばつゆ 5 食分 ¥1,985（税込）

難易度 5 粉から打つ二八蕎麦

・そば粉 400g 小麦粉 100g ・打粉 ・そばつゆ 5 食分 ¥1,885（税込）

難易度 4 十割蕎麦「ねり玉」

・ねり玉 500g ・打粉 ・そばつゆ 3 食分 ・打ち方手順 ¥1,950（税込）

・ねり玉 750g ・打粉 ・そばつゆ 5 食分 ・打ち方手順 ¥2,800（税込）

難易度 3 二八蕎麦「ねり玉」

・ねり玉 500g ・打粉 ・そばつゆ 3 食分 ・打ち方手順 ¥1,850（税込）

・ねり玉 750g ・打粉 ・そばつゆ 5 食分 ・打ち方手順 ¥2,700（税込）

難易度 2 麺帯（切りだけを残したもの）割合七三

・麺帯 500g ・打粉 ・そばつゆ 3 食分 ¥1,700（税込）

・麺帯 750g ・打粉 ・そばつゆ 5 食分 ¥2,500（税込）

難易度 1 十割生蕎麦（茹で方も大切）

・十割生蕎麦 5 人前 (蕎麦 150 g × 5、そばつゆ 5 食分、茹で方) ¥3,300 (税込)

上記金額に送料は含まれていません。

【販売先】

大蔵山ねぎぼうず 直営オンラインストア

<https://negibozu.buyshop.jp/>

山形県産の蕎麦粉「最上早生」を使用し、一部に同梱されるそばつゆは枯本節をじっくり煮出した自家製となり、そば同様に無添加となります。「ねり玉」とはあらかじめ水回し、くくり、練りといった難しい工程を当店が行った状態で真空パックし酸化を防ぎ、お客さまが「延ばし」「たたみ」「切り」といった仕上げに特化し打ち立てを食べて頂けるものとなります。また、手書きの作り方説明や作り方がわかるオリジナル動画も用意しています。

都市部に住む「田舎」や「自然」への憧れがあり、おいしい蕎麦が好きな人や、そば打ちに興味がある初心者、過去に経験があるが現在の自分のレベルにあったそば打ちに再度始めてみたい方をターゲットに、夏休みに親戚や家族が集まる中みんな楽しく体験、お父さんが家族にカッコいいところを失敗のリスクを抑え実現するなどの利用を想定しています。

販売は当店直営オンラインストアのみで取り扱います。賞味期限が3日のため、中国・四国・九州沖縄地方を除くエリアへの対応となります。

本商品をきっかけに、そば打ちの楽しさ、出来上がったそばの美味しさ、そばそのものの栄養価の高さなど蕎麦の魅力を今まで以上に伝え、コロナ終息後に1人でも多くのお客さまが安心して大蔵村に足を運んで頂けるよう、これからも「そばを通じて、お客様に楽しみを提供」し続けます。

= 本件に関するお問い合わせ先 =



大蔵山蕎麦ねぎぼうず 代表 佐藤奈緒 (山形県大蔵村合海 544-55)

TEL 0233(29)8825 naosato703100320@gmail.com

<https://nagomigroup.com/>



商品の写真等を上記QRコード先よりダウンロード頂けます。

是非、貴媒体でお取り扱い頂けますよう、お願い致します。

当店での取材、ご試食等も可能です。お気軽にお問合せ下さい。