

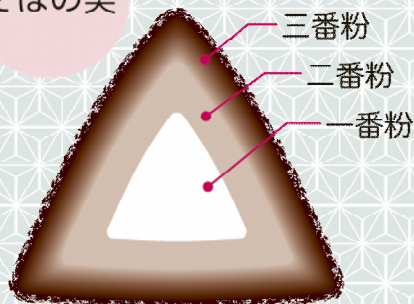
知って得する そばの豆知識

新そばの季節です！ おいしいおそばを食べながら、そばの豆知識を話題にしてはいかがでしょうか。

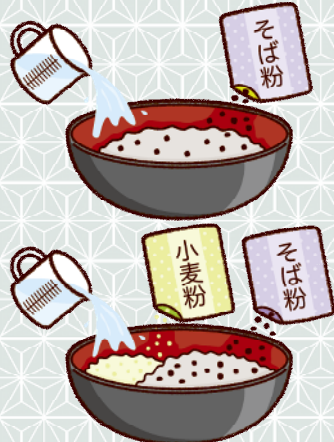
白いそばと 黒いそばの違いって？

白いそばは「更科そば」、黒いそばは「田舎そば」などと呼ばれ、香りや味も異なります。白いそばは、そばの実の中心部分を挽いた一番粉などを多く使っており、黒いそばは、外側を挽いた三番粉などを多く使っています。

そばの実



十割そば、二八そばって何のこと？



そばは、本来そば粉と水だけで作るもので、そば粉を十割使っているものを、「十割そば」と言います。二八とは、そば粉八割、つなぎの小麦粉を二割使っているそばのことです。

そばは噛まずに 飲むのが通！

「そばは喉ごしで味わう」のが粋な江戸っ子！ ほんの少量つゆをつけて、派手にすすり、噛まずに飲む！ これが通と言われていましたが、良質のそばは噛めば旨味や甘みが出ますから、無理に飲まずしっかり味わいたいですね。



今月のヘルシーメモ

日本人間ドック健診協会
推薦®



180ml

森永カルダス

宅
配
専
用
商
品

森永カルダスで食欲の秋！

秋らしい風が吹いてきましたね。おいしいものが多い季節がやってきます。お腹の調子を整えるビフィズス菌BB536の入った「森永カルダス」で腸のバランスを整え、「食欲の秋」を楽しみましょう！

お届け価格：130円(税込み)/1本

☆配達曜日に合わせて1本からお届けします。
☆通常の配達に合わせて、月数回のお届け等、ご希望を承りますのでお気軽にお問い合わせください♡
☆お問い合わせ・お申込みは、お電話等どうぞ