

**NEW**  
**新商品**

# だしを味わう 本格 鴨せいろう

セット内容：  
冷凍十割生そば 130g×2個入り  
そばつゆ（鴨肉入り）260g [2人前分]



青森県産フランス鴨  
「八甲鴨」のロース肉を  
程よく炙ってスライス  
約4~5枚入り

打ち粉まで蕎麦粉！  
100%北海道産  
蕎麦粉で作った  
十割生蕎麦

蕎麦通や、だしのプロ  
かつお節の生産者も、  
旨いと唸る！  
自家製返し仕込みの  
「鴨肉入り・そばつゆ」

十割そば130g  
2束入り



そばつゆ260g  
2人前分相当



そばつゆの「本返  
し」「鴨ガラだし」  
「濃縮だし」はす  
べて自社工場で作  
込んでいます。



鴨せいろう開発者の  
富田専務です。

しおりには、こだわり原料のこ  
と、食べ方などを丁寧に綴りま  
した。是非お読みいただいてか  
らお召上がり下さい。

## 本格「鴨せいろう」のこだわりとは

**北海道産の十割生蕎麦**…100%北海道産そば粉の「十割」の生蕎麦。  
手打ちそばに勝るとも劣らない、香りとのどごし、日持ちもできる冷凍の生蕎麦。

**鴨肉入り「自家製」そばつゆ**…千葉産直でおなじみ「八甲鴨」（青森県産フランス鴨バルバリー種）の高価なロース肉を炙ってから、特製のそばつゆと合わせました。そばつゆには、素材を追求した「だし」、秘伝の配合で作る自家製「本かえし」、そして八甲鴨のガラで仕込んだ自家製「鴨ガラだし」の3つを使用。

**美味しい食べ方**…蕎麦は茹ですぎない事。鴨肉が硬くなるので、そばつゆはぐらぐらと温めない事。この2つはお召し上がりになる際に、どうぞお守りください。また、蕎麦湯は「これが冷凍蕎麦の蕎麦湯？」と思うほどの美味しさです。

## こだわりの原材料

**蕎麦**…100%北海道産そば粉（打ち粉もすべて蕎麦粉です）

**鴨肉入りそばつゆ**…

鴨ロース肉（青森県産八甲鴨）、しょうゆ（小豆島・天然醸造醤油）、本みりん（愛知県・三州三河みりん）、喜界島粗糖、ゆず果汁（九州）、鴨ガラだし（八甲鴨の鴨ガラ、国産ネギ・国産生姜）、かつお枯れぶし（鹿児島県・枕崎産）、天然真昆布（北海道・南茅部地区）