

# 年越しそばのご案内

日頃は、弊社をご愛顧頂きまして、誠にありがとうございます。  
ございます。

この1年の感謝を含めて、今年も年越し蕎麦をお届け  
致します。

予定数に達し次第締め切りとなりますので、どうぞ  
お早めにお申し込み下さいませ。



50セット限定



## 生そばセット

そばつゆ、薬味(辛味大根)付き

5人分 **5,100円** (税、送料込)

☆人数の増減は可能です

ご注文締切 **12月20日(金)**

商品のお届け 宅配便にて12月31日(火)午前中着  
または31日店頭にてお渡し(4,000円)

お支払い 商品到着後、同封の振込用紙またはPayPayにて

※FAXご注文の際は、受注確認を差し上げますので、必ずFAX番号をご記入下さい

生そばのほか、店でお出ししている単品料理も、同送可能です。  
P2をご参考に、どうぞ併せてご注文下さいませ。

## 山里料理とそば ほし

〒325-0301 栃木県那須郡那須町湯本206-839

TEL&FAX 0287-76-1737

<http://sobahoshi.com/>

 [www.fb.com/sobahoshi](http://www.fb.com/sobahoshi)

E-mail [sobahoshi@yamasato.plamail.jp](mailto:sobahoshi@yamasato.plamail.jp)

## 単品料理(自家製です)

### ☆牛肉柔らか煮

牛のすね肉・すじ肉を、甘辛いたれと共に、3日間かけじっくりと蒸し上げました。  
ボリュームたっぷりです。



### ☆牡蠣のオイル漬け

三陸産の牡蠣を、醤油で煎りつけ、なたね油に漬け込みました。

### ☆わらび1本漬け

天然のわらびを長いままつゆに漬けました。  
独特のぬるみは、長いからこそ楽しめます。



### ☆にしん山椒漬け

会津地方の郷土料理です。本乾身欠きにしんを、山椒の葉と共に醤油ベースの汁に漬け込みました。  
酒の肴にピッタリ。日本酒がすすみます。



### ☆自家製漬け物(4, 5種類)

白菜やかぶ、大根などをいろいろな漬け方で。  
地元の野菜のおいしさを味わって頂きたいです。



### ☆葉わさびお浸し

ツーンとした辛さがたまりません！



### ☆ゆべし

くり抜いた柚子の中に、クルミ、ごま、蕎麦の実を混ぜた八丁味噌を詰めて、蒸し上げます。  
それを和紙に包み、冬の間軒下で寒風にあてて完成。  
柚子と味噌の風味が絶妙！酒の肴に、お茶請けに。



### ☆そば茶

福井県産の香ばしいお茶。  
ストレートと、当店オリジナルのブレンド茶の2種類です。

# ご注文書

注文日 月 日

商品名	単価	注文数		
		お届け先①	お届け先②	お届け先③
生そばセット 5人分	5,100円			
牛肉柔らか煮	860円			
牡蠣オイル漬け(8~9粒)	750円			
わらび1本漬け(10本位)	640円			
にしん山椒漬け 1枚	540円			
漬け物盛合わせ 3~4種類	600円			
葉わさびお浸し	320円			
柚餅子 ゆべし 1個	1,080円			
そば茶ストレート	430円			
そば茶ブレンド	540円			

☆ご注文者様

お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_

☆お届け先①

お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_

☆お届け先②

お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_

☆お届け先③

お名前 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ ( ) \_\_\_\_\_