

イオン秦野SC内の丹沢そばが移転しました!

新規

2014年3月30日オープン

石臼挽き本格手打ち十割そば地

おかげさまで55周年です!

かながわの名産100選認定・明治神宮献上品・秦野市推奨品

丹沢そば総本山本店開店

商標登録第1711731号

はだのおみやげコンテストグランプリ受賞の十割そばが召し上がれるのは当店だけです!!

※ 丹沢そば総本山本店とみくろの2店舗のみが丹沢そば直営店です
丹沢そばは6次産業化に取り組み、栽培から製粉・製麺・飲食まで一貫したもののづくりをしています。丹沢そばのストーリーが楽しめる蕎麦屋が完成しましたので、どうぞ皆様お楽しみくださいませ。

お客様においしさと喜びを
テーマに励んでいます。



秦野市内に3,000坪の蕎麦畑があります。

(春と秋の二期作)

北海道幌加内に

自社蕎麦畑があります。

※ 秦野産の玄そばは買い取りです。

年3回新そばが楽しめます。

地場の野菜も作っています。

※ 秦野産の玄そばは買い取りです。



美味しい蕎麦粉とは…

丹沢そばは、全磨・挽きぐるみの蕎麦粉を使っています。全磨・挽きぐるみの蕎麦粉は、製粉会社からは出てこないのが現状です。誰か蕎麦づくりの素材は、他人任せせず、自ら行うのが一番確かで安全です。丹沢そばは自社で挽ききたて、石臼で挽きたての蕎麦粉に絶対の自信をもっております。

丹沢そばは3たてでなく、4たてです!

挽ききたて、挽ききたて、打ちたて、ゆでたて、だから美味しい。



他社とは違う

蕎麦づくりを行っています。大昔から受け継がれてきた分業生産をあえて行わず、業界では革新的ともいえる「製粉から製めんまで一貫した生産体制」を実現しております。1年を通して変わらない品質の蕎麦のノウハウを生かし、三割から十割まで、「安定した・高品質」な製品を、生麺から乾燥まで、ニーズに合わせて製造しています。



お客様の希望日、時間に簡単にできる!!
手打ち十割そば教室
(2,500円/1人)

人気の教室です。随時受付中。
蕎麦農園オーナー募集!
蕎麦好きの笑顔のぞけたい!!
自分で育てたお蕎麦で、十割そばを打つ!
春そば・秋そばのオーナー随時募集!!

業務用生めん 業務用蕎麦粉

お土産・ご贈答などPB(プライベートブランド)商品の製造などを行っております。

乾麺・生麺の究極のプロの技師として、全国の困っている蕎麦屋さんへ技術指導もしております。通年打つことが難しいと言われている蕎麦…

素人さんでもご相談のります!
何でもお聞きください。

□ 4月5日(土)・秦野桜まつり

6日(日)

□ 4月19日(土)・丹沢まつり

20日(日)

□ 4月15日(火)~21日(月)

横浜そごう8F

神奈川グルメフェスティバルイートイン会場 出店

名水の里、丹沢
秦野で育んだ新
選素材から、新
で味わい深いお
蕎麦を、地元の
おまつりイベン
トや、関東の百貨店イベントにて、紹介・お届けしています。



人気商品の 全国発送承ります。
「丹沢そば」のおみやげ

進学・就職・記念日・還暦・歓迎会・謝恩会・法事などに
丹沢そばのご宴会ご予約承ります



丹沢そば総本山・本店
丹沢そば製造元・本社

秦野市堀川541-3 ☎0463(87)7677

お店を持ちたい方、門下生募集中!!



丹沢そばのお土産も引き出物として一緒にご予約承ります。

蕎麦懐石2,500円
から承ります。

その他ご予約、メニューなどはお気軽にご相談ください。

お席はお選びいただけます

1F=お客様、蕎麦カウンターもおります!

2F=お客様(予約制)

メニュー

生粉打十割もろそば 600円

てんぷら	そばがき
お寿司	日本酒
ステーキ	ビール
お朝身	ワイン

食品は蕎麦屋ならではの、季節の味が楽しめます。

face book

石庄丹沢そば茶屋本舗 いいね

ホームページは 丹沢そば 検索



秦野市報 No.1014 平成26年 3月25日発行