

稲庭古城堂

秋田県名産
稲庭うどん



稲庭うどん



稲庭古城堂は、約350年経った今でも稲庭うどんの伝統を忠実に継承し、一定の長さに揃えるときにはじめて刃物を使うだけで、練り・熟成・手延べ・つぶし・延ばしにいたるまですべて手作業で行います。栗駒山系の伏流水を使って練られた小麦粉を一日寝かせ、翌日丹念に延ばし、うどん職人が全身全霊を込めて作っております。機械ではどうしても出せない、職人の手の絶妙な動きや手加減により、コシがあってさらりとした独特の歯ざわりと食味を生み出します。これが稲庭古城うどんのこだわりです。

新企画！お買い得価格でのご提供！！

一袋 **480円** (税込)



※この稲庭うどんは「たんげ、めえ」商品です。

- 1 申込締切日 令和6年7月16日(火) 各売店共通
- 2 支払方法 商品渡し時に売店にてお支払いください。
- 3 商品渡し日 令和6年7月30日(火)

佐白山の ざる豆腐

生協ニュース夏号にて特集掲載

美味しいお豆腐は

こちらから...→

締切日:7/22



キリトリ

申込先 ↓希望受取売店に○印を付けてください

- | | | | |
|------------|--------------------|------------|--------------------|
| () 県庁舎 売店 | FAX : 029-301-6163 | () 土浦合庁売店 | FAX : 029-826-2613 |
| () 県警 売店 | FAX : 029-301-6163 | () 筑西合庁売店 | FAX : 0296-24-8845 |
| () 水戸合庁売店 | FAX : 029-227-6544 | () 鋒田合庁売店 | FAX : 0291-33-4277 |

稲庭うどん 申込書

所属名

内線

協力委員名(お取りまとめ様)

氏名	商品名	数量	合計金額
	稲庭うどん 200g袋		円
	稲庭うどん 200g袋		円
	稲庭うどん 200g袋		円