

常陸秋そば専門店

麺匠 ひたちや(株)



① かなさごう 常陸秋そば(そばつゆは付いておりません)

地元産のそば粉を7割使用して、手打ち式により製造をしたコシのある生そばです。
防腐剤・着色料・化学調味料不使用なので安心してお召し上がりいただけます。

- 原材料:そば粉、小麦粉、食塩、酒精
- 保存方法:要冷蔵(10℃以下)で保存
- 容量:240g(2人前)
- 賞味期限:令和7年7月20日

通常価格470円 互助会割引 **70円**

販売価格 **400円**(税込)



② 石臼挽き極上そば(そばつゆは付いておりません)

常陸秋そば発祥の地(金砂郷地区)の北部山間地の生産農家との契約栽培によって収穫された極上のそばを石臼を使い丹念に製粉しました。石臼で挽いたそばは、通常のおそばよりも細かい粉となりコシが強く香りの強いそばに仕上がります。贅沢な蕎麦をご家庭でぜひご賞味ください。

- 原材料:そば粉、小麦粉、食塩、酒精
- 保存方法:要冷蔵(10℃以下)で保存
- 容量:240g(2人前)
- 賞味期限:令和7年7月20日

通常価格530円 互助会割引 **70円**

販売価格 **460円**(税込)

一財)茨城県職員互助会の地産地消費及事業対象の為割引価格で販売します。



麺匠ひたちやの 常陸秋そばのこだわり

《風味・味》

香り・甘みが抜群の
金砂郷地区の秋そば

《挽きたて》

挽きたてのそば粉を使用!

《安心》

防腐剤、着色料、香料を
使わない無添加の麺!



- 1 申込締切日 令和7年7月9日(水)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7年7月14日(月)

ネット注文
カラーチラシは
こちらから▶



キリトリセン

申込先 ↓希望受取売店に○印を付けてください

- | | |
|--|------------------------------|
| () 県庁舎2階 売店 サービスカウンター FAX: 029-301-6163 | () 筑西合庁売店 FAX: 0296-24-8845 |
| () 県警 売店 FAX: 029-301-6163 | () 鉾田合庁売店 FAX: 0291-33-4277 |
| () 水戸合庁売店 FAX: 029-227-6544 | |
| () 土浦合庁売店 FAX: 029-826-2613 | |

常陸秋そば 申込書

所属名

内線

協力委員名(お取りまとめ様)

氏 名	①かなさごう 常陸秋そば	②石臼挽き 極上そば	合計金額
	個 円	個 円	個 円
	個 円	個 円	個 円
	個 円	個 円	個 円