百四十年越しの 稲庭干素麺（いなにわほしそうめん）

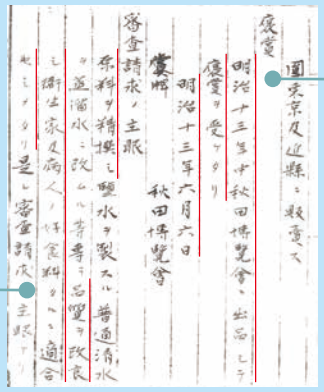
明治時代に褒賞を賜った 佐藤養助の素麺（そうめん）

佐藤養助の歴史をひも解き遡ること約百四十年。二代目佐藤養助は明治時代初期に稲庭うどんだけではなく素麺も製造しておりました。原料を厳選した佐藤養助の素麺は「白髪素麺」といわれ、その品質が高く評価されました。全国の物産を集めた第二回秋田博覧会に出品した折に佐藤養助の素麺は「北限の素麺」として褒賞（賞碑）を賜った記録が残されています。

百四十年の時を超え 再び発売された「稲庭干素麺（いなにわほしそうめん）」

細く繊細に仕上げられた麺線、その見た目からは想像できないコシの強さ、つるりと滑らかな喉越しの良さは、歴史に裏打ちされた確かな美味しさを味わえる逸品です。

「明治十三年中　秋田博覧会に出品して褒賞を受けたり　明治十三年六月六日」



「原料を精選し、品質を改良し衛生家及び病人の好食料たるに適合せしめたり」※

参照「内國勧業博覧会出品目録」

※…自身の身体を大切にし、病気の予防と健康の増進を心がける人。

麺線の違い

稲庭干温飩（うどん）
茹で時間：約3分30秒

稲庭干素麺（そうめん）
茹で時間：約2分

稲庭干素麺（いなにわほしそうめん）　紙化粧箱入　数量限定

麺長27cm　化粧箱入り/紙箱

品番 **IS-30**
3,240円（税込）
●稲庭干素麺（そうめん）80g×8（約8人前）

品番 **IS-50**
5,400円（税込）
●稲庭干素麺（そうめん）80g×14（約14人前）

稲庭干素麺（いなにわほしそうめん）・干温飩（ほしうどん）　詰合せ　数量限定

麺長27cm　化粧箱入り/木箱

品番 **US-30**
3,240円（税込）
●稲庭干素麺（そうめん）80g×4（約4人前）
●稲庭干温飩（うどん）80g×4（約4人前）

品番 **US-50**
5,400円（税込）
●稲庭干素麺（そうめん）80g×8（約8人前）
●稲庭干温飩（うどん）80g×6（約6人前）

在庫が無くなり次第終了となります。予めご了承ください。