



【盛岡そば処東家わんこそば】

『盛岡そば処東家』さんは、創業が明治40年。親しみやすい庶民のそば料理店として、南部ご城下の下町情緒を色濃く残す中ノ橋通に、5代営業を続ける老舗そば屋さんです。



【岩手 盛岡純米冷めん】

盛岡三大麺のひとつ、盛岡冷麺。生産者さんが丹精込めて作った「特別栽培米ひとめぼれ」を使用し、つるつるのどごしがよく、もちもちとした食感の「お米の麺」です。『使って日本の農を応援！』農林水産省が掲げるフードアクションニッポンの趣旨に賛同し、ひたむきにおいしいお米づくりをする都南地域営農組合の生産者の皆様と、日本の農業を応援する兼平製麺所が作る冷麺です。

[産地]盛岡市
[製造者] 東家
[規格]200g × 5束10人前
つゆ150g × 2本

最盛期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

[産地]盛岡市
[製造者] 株式会社兼平製麺所
[規格]350g (めん130g × 2
つゆ40g × 2 辛みの素5g × 2

最盛期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月



【岩手 盛岡純米じゃじゃめん】

盛岡三大麺のひとつ、盛岡じゃじゃ麺。生産者さんが丹精込めて作った「特別栽培米ひとめぼれ」を使用し、つるつるのどごしがよく、もちもちとした食感の「お米の麺」です。ゆで時間約2分。手軽に簡単に調理いただけます。米粉めん専用工場で製造しているため、小麦アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。

[産地]盛岡市
[製造者] 株式会社兼平製麺所
[規格]360g (めん130g × 2
じゃじゃめん味噌50g × 2)

最盛期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月