

全原料国産 100%の本格 茶そばを開発

～料理研究家・製粉会社・抹茶農家が夢のコラボ～

【概要】

農業ソーシャルベンチャー【京都おぶぶ茶苑】(代表:喜多 章浩 <http://obubu.com/0774-78-2911>)は、「石臼挽き宇治抹茶そば」を新発売した。茶そばの5つの原料、そば・小麦・抹茶・水・塩はすべて国産100%使用。挽きぐるみのそば粉を使用することで抹茶だけでなく、そばの香りも重視している。料理研究家「あだちひろみさん」監修で、製粉会社「沼田製粉株式会社」の伝統ある技術によって、本格茶そばの開発が実現した。乾麺でありながら通常の半分以下に減塩しているため、蕎麦湯まで飲むことができる。画期的な商品だ。

■ 京都おぶぶ茶苑「石臼挽き宇治抹茶そば」の詳細

原材料:そば粉(富山県産)・小麦粉(富山県産)・宇治抹茶(京都府産)・塩(広島県産)

内容量:200g(1袋あたり)

価格:380円(税込)

■ 関連 WEB サイト

▼ 挽きぐるみで香り高く「石臼挽き宇治抹茶そば」

<http://www.obubu.com/SHOP/co002.html>



■ お問い合わせ先

【京都おぶぶ茶苑】<http://obubu.com/> 担当:谷口

電話:0774-78-2911

携帯:090-6129-6184

mail:obubu@obubu.com

FAX:0774-78-2215

住所:619-1213 京都府相楽郡和束町南大生水4-4

(JR加茂駅よりバスまたはタクシー15分)※事務所・茶畑にて取材可能です

事業内容:茶の生産と販売(小売、卸)