

さがみ地粉の会 地粉うどん そば類 謹製

伝統の技で磨かれた、素直なうどん。

多層構造で生地を練り込む独自技術により、至福のコシを実現しています。

高度な製麺技術で引き立つ、香ばしく懐かしい地粉の香り。

もちろん小麦の100%が地元産です。

小麦本来の香りと喉越しをご堪能下さい。



品種により4銘柄
各250g入 258円(税込)

取り扱い店舗

藤沢南宮農経済センター
わいわい市藤沢店

さがみ
地粉の会



数量限定生産