



HONKE OWARIYA  
since 1465  
kyoto

創業五百五十余年 御用蕎麦司「本家 尾張屋」

『そば詰合せ』および『濃縮だし』

2018年秋 より新装発売スタート



イメージ：本家 尾張屋 にしん蕎麦

京都の老舗蕎麦屋「本家 尾張屋」（十六代目当主 稲岡亜里子）は、2018年秋より、『蕎麦乾麺』および『濃縮だし』をリニューアルし、店舗とオンラインショップにて販売を開始いたします。

蕎麦乾麺は、毎朝打つ本家尾張屋で提供する生蕎麦の味わいをより再現した、北海道産蕎麦粉100%使用の『宝来蕎麦』と、蕎麦にそうめんの優しい味わいが加わった、つるっとした食感と蕎麦の風味が好評の『蕎麦そうめん』の2種の乾麺を取り揃えてます。より厳選され、安心して味わっていただける国産蕎麦粉を使用し、蕎麦の風味もより深く豊かになりました。

濃縮だしは無添加にし、さらに当店の京風の出汁をご家庭で楽しんでいただける濃縮だしに生まれ変わりました。あたたかいかけ蕎麦には、「濃縮うすだし」を、せいろなどには「濃縮こだし」を。だしも2種取り揃えております。「本家 尾張屋」人気のにしん蕎麦もご家庭でお楽しみいただけるよう、にしんの詰め合わせもご用意しました。

京都の老舗ならではの、蕎麦とだしの味を、ご家庭でお楽しみいただけます。ご自宅用に、ご贈答用に、本家 尾張屋の老舗の味をお楽しみください。

## 商品概要

■宝来そば	¥400	～	■無添加「宝来」ざるそば詰合せ	¥2,900	～	¥3,700
■蕎麦そうめん	¥400	～	宝来そば・無添加 濃縮こだし180ml 2本			
■濃縮だし	¥550	～	■無添加 京風味そば詰合せ	¥2,900	～	¥3,700
			宝来そば・無添加 濃縮うすだし			
			■無添加 にしんそば詰合せ	¥2,900	～	¥5,300
			宝来そば・無添加 濃縮うすだし・にしんの姿煮			
			■無添加 蕎麦そうめん詰合せ	¥2,900	～	¥3,700
			そばそうめん・無添加 濃縮こだし			
			■無添加 濃縮だし 詰合せ	¥2,400	～	¥3,500
			そばそうめん・無添加 濃縮こだし			

価格：税別

読者お問合せ先 本家尾張屋 TEL 075-231-3446  
プレスお問合せ先 HOW INC TEL 03-5414-6405

WEB <https://honke-owariya.co.jp>  
MAIL [pressrelease@how-pr.co.jp](mailto:pressrelease@how-pr.co.jp)

## 商品ラインアップ 詳細

### ■宝来そば ¥400 ～



1 無添加宝来そば 単品  
180g x 1 (2人前)  
¥400



2 無添加宝来そば 5本入り  
180g x 5本 (10人前)  
¥2,100



3 無添加宝来そば10本入り  
80g x 10本 (20人前)  
¥4,100

※1の単品でのご注文の際、包装・熨斗紙のサービスはございません。あらかじめご了承ください。  
※2、3に関しては、ギフト箱を¥100でご用意させていただきます。

### ■蕎麦そうめん 400 ～



1 蕎麦そうめん 単品  
180g x 1 (2人前)  
¥410



2 蕎麦そうめん 5本入り  
180g x 5本(10人前)  
¥2,100



3 蕎麦そうめん 10本入り  
180g x 10本 (20人前)  
¥4,100

※1の単品でのご注文の際、包装・熨斗紙のサービスはございません。あらかじめご了承ください。  
※2、3に関しては、ギフト箱を¥100でご用意させていただきます。

### ■本家尾張屋のだし ¥550 (単品)



1 無添加 濃縮こいだし(冷たいお蕎麦用)  
180ml (7~8人前)



2 無添加 濃縮うすだし(温かいお蕎麦用)  
180ml (3~4人前)



3 無添加 ほん酢  
180ml

厳選された素材を使い、化学調味料・保存料無添加で作りました。「こいだし」はざる蕎麦など、冷たいお蕎麦に、「うすだし」は温かいお蕎麦にご使用ください。おそばはもちろん、お料理にも最適な尾張屋のお出汁。  
ホームページのレシピページ(おいしいお蕎麦のゆがきかたページ)を参考にお蕎麦以外のお料理にもご利用いただけます。



■無添加「宝来」ざるそば 詰合せ ¥2,900～¥3,700

「宝来」ざるそば 8人前 ¥2,900  
 ・宝来そば 180g 4本  
 ・無添加 濃縮こいだし180ml 2本

「宝来」ざるそば 12人前 ¥3700  
 ・宝来そば 180g 6本  
 ・無添加 濃縮こいだし180ml 2本



■無添加 京風味そば 詰合せ ¥2,900～¥3,700

「宝来そば」8人前 ¥2,900  
 ・宝来そば 180g 4本  
 ・無添加 濃縮うすだし180ml 2本

「宝来そば」12人前 ¥3,700  
 ・宝来そば 180g 6本  
 ・無添加 濃縮うすだし180ml 2本



■無添加 蕎麦そうめん 詰合せ ¥2,900～¥3,700

蕎麦そうめん 8人前 ¥2,900  
 ・蕎麦そうめん 180g 4本  
 ・無添加 濃縮こいだし180ml 2本

蕎麦そうめん 12人前 ¥3,700  
 ・蕎麦そうめん 180g 6本  
 ・無添加 濃縮こいだし180ml 2本



■無添加 にしんそば 詰合せ ¥2,900～ ¥5,300

にしん6人・宝来そば10人前 ¥5,300  
 ・宝来そば 180g 5本  
 ・無添加 濃縮うすだし180ml 2本  
 ・にしんの姿煮 3袋(1袋2本入り)

詰合せ 4人前 ¥2,900  
 ・宝来そば 180g 2本  
 ・無添加 濃縮うすだし180ml 1本  
 ・にしんの姿煮 2袋 (1袋2本入り)



■無添加 濃縮だし 詰合せ ¥2,400～ ¥3,500

無添加濃縮だし 4本入り ¥2,400

無添加濃縮だし 6本入り ¥3,500

・「無添加 濃縮こいだし」「無添加 濃縮うすだし」「無添加 ほん酢」(各180ml)から好みの組み合わせでご用意いたします。

## 「本家 尾張屋」について



1465年応仁の乱の前々年に和菓子屋として創業し、現在は、京都に『蕎麦と蕎麦菓子』のお店として3店舗を構えています。蕎麦屋としての始まりは、江戸時代中頃、京の禅寺で蕎麦が食されるようになり、お寺でまかないきれなくなったお蕎麦を、『練る、伸ばす、切る』の技術を持つ菓子屋に蕎麦切り\*の注文がお寺から入ったのをきっかけに、1700年ごろ、初代稲岡伝左衛門のときに蕎麦屋をはじめました。その後、蕎麦菓子にも力を入れ、13代目当主が考案し今のかたちになった本家尾張屋の顔でもある代表銘菓が『蕎麦餅』です。現在では、京都で一番古い老舗蕎麦屋と菓子屋として、130年前に御所近くの現在地に移転した本店に加え、四条店と高島屋にて、お蕎麦と蕎麦菓子を営んでいます。

### 蕎麦切りとは

禅の修行僧により中国大陸から蕎麦切りがもたらされ、京都の禅寺でもつくられるようになり、次第に、寺ではまかないきれなくなったため、「練る・伸ばす・切る」の技術を持っていた市中の菓子屋が、蕎麦切りはじめ麺類の注文をうけるようになったといわれています。禅宗の広がりとともに、禅寺で蕎麦が食べられるようになり、その賄いのために菓子屋が寺院に向いて蕎麦打ちの手伝いをしたといわれています。

### 蕎麦屋としての尾張屋

尾張屋も1700年頃、初代・稲岡伝左衛門のときに蕎麦屋をはじめ、多くの寺院にそばをお納めしたといわれています。その後「御用蕎麦司\*」として認められ、御所にも蕎麦をお納めしていました。依頼京都の歴史とともに550年近くにわたり、人々の暮らしに寄り添う菓子屋・蕎麦屋として尾張屋は歩んで参りました。

\*「御用司」御所への出入りを許されていた店の江戸時代後期の総称。明治以降は宮内庁御用達と呼ばれる。以来、本家尾張屋では和菓子と蕎麦の両方に携わってきました。江戸時代になると蕎麦は「むしやしない」（空腹時のちょっとした食事）として庶民にも愛されるように。尾張屋の蕎麦の評判は高まり、御用蕎麦司として宮中へも蕎麦を作りに上がっていました。

### 尾張屋の「そば餅」

尾張屋の顔でもある代表銘菓「そば餅」が誕生したのは、江戸時代末期から明治時代にかけて、十三代目当主が考案したといわれます。かつては丸いものを総称して「餅」といい、その名残が尾張屋の菓名に生きています。ただし餅といいますが餅米や米粉を搗く粘りのある「餅」ではありません。小麦粉とそば粉を混ぜ、鶏卵や砂糖を加えた皮で小豆澱し餡を包み、天火で焼いた饅頭です。てっぺんに黒ごまを振った素朴なそば餅は、そば粉を使った菓子の先駆けだったと思われます。シンプルな素材と味が愛され、京都では「そばのお饅頭といえば尾張屋さん」と言われるようになりました。

### 尾張屋の蕎麦菓子

そば餅に加え、蕎麦板と蕎麦ぼうろの3種が尾張屋を代表する蕎麦菓子です。いずれもシンプルな素材でつくった素朴な味わいの焼き菓子です。そば餅・蕎麦板は本店の蕎麦を作るすぐ隣で製造しています。日々の暮らしの中の小さな喜びである菓子を、これからも変わらずみなさまにお届けして参ります。

## 尾張屋の店舗

本家尾張屋は、御所に近い本店と市内中心部に3店舗の支店がございます。歴史ある建物の風情を楽しんでいただけます本店、一献傾けるのにふさわしい酒と酒肴を豊富にそろえる四条店、そしてバリアフリー対応で地下鉄からアクセスしやすい高島屋店。いつでもご利用いただけますよう、全店舗お昼から夜まで通しで営業しております。みなさまのお越しを各店お待ちしております。



### 本家尾張屋 本店

京都の歴史ある町家のたたずまいが、みなさまをお迎えいたします。明治時代はじめごろの木造建築で、創建当時から尾張屋を見守っています泰山木（たいさんぼく）と、「寶（たから）」の暖簾をくぐってお入りください。1階には椅子席と茶室（座敷）を、2階には椅子席と広間の座敷をご用意しております。落ち着いた風情の中、ゆっくりとお蕎麦や甘味をお楽しみください。



### 四条店

京都市内観光やお買物に便利な四条通沿いにあります。提灯と「寶（たから）」の暖簾を目印に四条センター左脇の階段を地下1階まで降りてお入りください。通りのにぎやかさを忘れる隠れ家のような雰囲気の中、おくつろぎいただけます。夜は厳選した日本酒・焼酎と酒肴で「酒と蕎麦」をお楽しみください。一部喫煙スペースあり。



### 高島屋店

四条河原町交差点一角の百貨店、京都高島屋7階にあります。阪急京都線河原町駅直結、バス停にも近くアクセスが良いので、車椅子のお客様にもご利用いただきやすい店舗です。お帰りには地下の和菓子コーナーで尾張屋の蕎麦菓子をお買い求めいただけます。終日全席禁煙。5,000円以上お召上りまたは高島屋でお買い物のお客様に高島屋契約駐車場のパーキングチケットをお渡し致します。

## メニュー一例



八寸付宝来そば ¥2,160/税込

### 『お蕎麦とうどん』

八寸付宝来そば、利休そば、天麩羅そば、にしんそば、かけそば、あんかけ、きつね、けいらん、せいろ、志っぽく、鳥なんば、のっぺい、かやく、天ぷら釜揚げうどん、おろしごま和え、なめこおろし、にしん、とろろせいろ、天麩羅、なべ焼きうどん、八寸付宝来そば、かもせいろ

『丼物』（216円増にて小碗そばをお付けいたします）

きつね丼、玉子丼、衣笠丼、木の葉丼、芋かけ丼、天麩羅丼

### 『突出し』

蕎麦味噌、焼海苔、板わさ、利休麩、にしん棒煮、蕎麦がき、天麩羅ちらし、八寸、京だし巻き

### 『甘味』

抹茶アイスクリーム、蕎麦白玉ぜんざい、蕎麦わらびもち、ところ天名物 蕎麦餅 蕎麦板盛合せ