

<高付加価値情報ポータルサイト>

- 地球の健康 EARTH
- 家族の健康 FAMILY'S
- 地域の健康 AREA
- 会社の健康 COMPANY



酒井製麺所は、山形の麺造り80余年  
皆様に山形の郷土の味をお届けします

### 「さかいの麺」のこだわり

水車の時代から130年、伝統の歴史がはぐくんできた酒井の麺は、綺麗な水と山形の風土、そしてそば職人の技がひときわみえる自慢の一品です。

#### ■原材料のこだわり

そば粉は石臼挽きの挽きたてをすぐ使用しています。  
小麦粉は高品質のものを3〜4種類ミックスして使用しています。  
食塩はミネラルを補った自然塩を使用しています。

#### ■製法のこだわり

めん一筋80年。  
かたづけに多加水熟成めん製法に徹底して、昔の味、  
山形の味を守り続けています。

#### ■水のこだわり

蔵王水系の伏流水を使用しています。



### 出羽かおり 本七割そば

山形県産そば粉7割でわかおりを七割使用した本格そば。  
山形県の誇るオリジナル品種「わかおり」は、香りが高く、  
滑らかな食感で蕎麦通の間でも大好評です。  
そば本来の味、香りを存分に楽しみいただける商品です。



### 麵匠 山形そば

昔ながらのコシの強い田舎そば。  
通の方こそお勧めしたい当社の代表商品。  
原材料・製法・水へこだわり作り上げた『麵匠山形そば』は、  
良質なそば粉と精選された高級そばつなぎ粉を使用し、  
めん一筋八十余年の技術で打ち上げた、干しそばの逸品です。



### こんにやくそば

山形名物「こんにやく」と「そば」がドッキング。  
他には無いツルツル感と歯ごたえ、  
独特な食感がそばは苦手と言う人からも大好評です。  
数多くのテレビ番組でも紹介され、  
著名人の方からもお取寄せいただくほどの人気です。  
当社お取寄せNo.1商品ですので是非皆様お召上がり下さい。



元祖こんにやくそばの酒井製麺所。  
水車の時代から今に受け継がれている「やまがたの味」みちのく山形の素朴な人情と、豊かな自然風土が生んだ味の銘品。おいしい笑顔をお約束します。

このサービスの対応エリア: 全国

詳細・お申込はこちら

山形そば本舗 山形のめん造り80余年  
**酒井製麺所**  
そば屋さんご用達の製麺所

印刷する  
PRINT

合資会社 酒井製麺所  
山形県山形市緑町4-22-11  
電話: 0120-014-372

上に戻る