



## 旭山農志塾 授産製品販売所



### 【概要】

- 店名／石臼挽き十割そば 農志塾
- 住所／清水町南4条9丁目10番地1
- 電話／0156(62)8700
- 営業時間／11:00～15:00
- 定休日／月曜日(祝日は営業)
- 客席数／42席
- 駐車場／20台以上駐車可

### 【事業所の特徴】

北海道産そば粉100%。北海道は日本一のそばの産地で、全国の生産量の40%以上が北海道産です。二位の長野県との比較でも、その差は群を抜いています。当店では品質、生産ともに日本一の北海道産そば粉を使用し、十割そばとしてその風味をお届けしています。

### 【事業所が目指すもの】

石臼で挽くそば粉十割の味と風味を堪能して頂きたいとの思いが、お店づくりにまで発展しました。石臼挽きのそば粉の特徴は「1. 風味が豊か」「2. 食感が良い」「3. 栄養価が高い」と言われています。当店では、そば本来の美味しさが味わえるように、つなぎを使わない「十割そば」をお客様へご提供しています。十割そばの美味しさは何と言ってもそばの香りが濃厚であること、コシがありしっかりとした食感、そしてそばの味の余韻を長く楽しむことです。地元、北海道にこだわった「そば」本来の味をお楽しみください。

