

昭和32年創業 元祖くるみ汁そばのやなぎや

「鬼くるみ汁大もりそばランチ」1月13日(月)新発売

名物の鬼くるみ汁のそば大盛に、地元の舞茸天ぷら、太田甘池堂の羊羹付き



【オニグルミ】



【新商品】「鬼くるみ汁大もりそばランチ」

【これまでの経緯について】

有限会社やなぎやは、埼玉県秩父市にある昭和 32 年創業の手打ち蕎麦専門店
で、地域の伝統的な味を提供しています。同店の特徴的なメニューは「鬼くるみ汁
そば」で、地元産のオニグルミとヒメグルミを使用し、深みと独特の風味を持つ料
理を提供しております。また、厳選された蕎麦粉を使い、職人が丹精込めて打ち上
げた手打ちそばは、地元住民や観光客から高い評価を得ています。また、蕎麦の提
供にとどまらず、地域の観光資源としても役割を果たしています。店舗では、秩父
の魅力を伝える工夫がされており、観光情報の発信や地域活性化にも力を入れて
います。この度は、お客様の要望をお伺いさせて頂き、当店おすすめの「鬼くるみ
汁そばランチ」の大盛を新たに発売いたします。

1.【商品説明】

埼玉県秩父市相生町で「手打そばやなぎや」の(黒沢明子:くろさわ あきこ)と
申します。今回、発表させて頂く商品は「鬼くるみ汁大もりそばランチ」です。この
商品(料理)の特徴は、一口すすれば、くるみの豊かな香りが鼻を抜け、心地よいコ

クが舌に広がります。当店自慢の鬼くるみ汁は、日本在来種のオニグルミとヒメグルミを贅沢に使用し、素材の風味を最大限に引き出した特製ダレです。濃厚なのに重すぎず、上品な甘みとナッツ特有の芳ばしさが絶妙なバランスを保っています。手打ちの蕎麦との相性も抜群で、しっかりとしたコシのある麺が鬼くるみ汁を絡め取り、深い味わいを一層引き立てます。最後は、蕎麦湯を足して一滴まで飲み干したくなるような、この鬼くるみ汁は、伝統を感じながらもどこか新鮮な驚きを与えてくれる一品です

2.【顧客ターゲット】「全国の観光客の方」

詳細⇒秩父名物として、くるみ汁を目当てに来店される40歳以上の方
(リピーターの方は大盛にされる方が多い傾向)

3.【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒名物の鬼くるみ汁のそば大盛に地元の舞茸天ぷら太田甘池堂の羊羹付き

4.【リバーサル(改善)ポイント】

鬼くるみ汁大もりそばランチ



- ・大もりそば
⇒職人歴44年
細めんは、口に入れた瞬間に柔らかな舌触りを感じられます。蕎麦の香りや旨みを繊細に味わいたい人に向いています
- ・薬味
⇒ねぎとわさび
- ・鬼くるみ汁
⇒濃厚なのに重すぎず、上品な甘みとナッツ特有の芳ばしさが絶妙なバランス
- ・地元舞茸の天ぷら
⇒衣のサクサク感の中から、秩父産舞茸の深い香りがふわっと広がります
- ・太田甘池堂の羊羹
⇒江戸時代から受け継ぐ手練り製法で当店では、田舎という名前の粒あんの羊羹を提供しております

大盛は通常サイズの1.5倍の量のお蕎麦を提供させて頂いております。

商品力:新メニューとして大もりランチを提供開始

伝え方:店内にメニューボード(上記)を設置することで PR していく

<以下、参考資料>

■代表者:黒沢 光子(くろさわ みつこ)



- ・1957年 4月 創業(やなぎや開店)
- ・2008年 店舗移転
- ・2022年 夏 初代現役引退
- ・2024年 夏 くるみ汁を鬼くるみ汁に名称変更
- ・同年 ランチ営業開始
- ・2025年 1月 鬼くるみ汁大もりそばランチ開始

■その他 (特許・表彰など)

・経営革新認定 2024年3月

■商品概要

商品名	「鬼くるみ汁大もりそばランチ」
特徴	名物の鬼くるみ汁のそば大盛に、地元の舞茸天ぷら、太田甘池堂の羊羹付き
発売日	令和7年1月13日(月)
営業時間	11:00～15:00(LO/14:30)
販売価格	¥1800 (税込)

<資料に関してのお問合せ先>

手打そばやなぎや 広報担当:黒沢明子

電話:0494-22-1646

E-Mail: info2@soba-ya.co.jp

HP アドレス <https://soba-ya.co.jp/>

住所 〒368-0026

埼玉県秩父市相生町7-10