

2023年冬の季節限定メニュー(通称:氷柱そば)
「特盛蕎麦(肉・鴨つけ汁付き)」12月3日(日)新発売

①蕎麦は並み盛りの2倍 ②つけ汁は鴨と肉の二刀流



■肉・鴨つけ汁マッチング蕎麦

【左画像】特盛蕎麦

【右上画像】鴨つけ汁 【右下画像】肉つけ汁

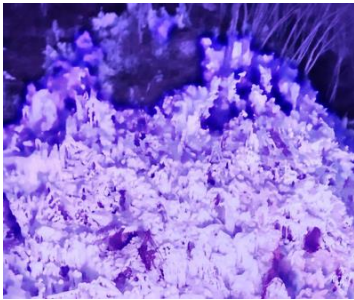
埼玉県秩父郡横瀬町で令和3年4月から、蕎麦店を経営している手打ち麺正庵(代表:小泉 正二 こいずみ しょうじ)と申します。西武秩父駅から車で約20分、横瀬駅から車で10分、国道299号線から400m入った札所8番西善寺近郊にあり、その日の朝に蕎麦を打ち提供します。これまで、おろし蕎麦・肉つけ汁蕎麦・鴨つけ汁蕎麦および、各種てんぷらをご提供しております。

当店は、秩父エリアで冬の一大観光地である、あしがくぼの氷柱から、車で約5分の場所にある最も近い蕎麦専門店です。毎年、氷柱観光の後に立ち寄られるお客様が多いです。冬場寒い時期で人気がある商品は、「肉つけ汁蕎麦」と「鴨つけ汁蕎麦」の2品です。更に並盛の1.5倍である大盛が人気あります。そこで、この度、この2品(肉と鴨のつけ汁)と並盛の2倍のお蕎麦をセットにした「特盛蕎麦(肉・鴨つけ汁付き)」を季節限定で販売をすることになりました。12月3日(日)から販売開始致します。

1.【顧客ターゲット】「埼玉県南部および首都圏からの観光客」

詳細⇒秩父の冬の風物詩「あしがくぼの氷柱」を見に来られるお客様

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」



詳細⇒冬の季節限定メニューで、氷柱を見に来られたあと、「お腹もすいたし寒いので、近くで温かい汁ものと美味しいお蕎麦をお腹いっぱい食べたい」と考えているお客様にぜひ、提供したいと考えています。また、この商品は蕎麦に大根の太めの干切りが付いており、まるでお蕎麦が氷柱のようなイメージになるように仕上げております。(通称：氷柱そばと呼ばれたい)

3.【強み】「自慢のつけ汁と厳選された自慢の蕎麦です」

詳細⇒2種類の蕎麦は香り、味、こしともに自慢の蕎麦を温かいつけ汁で頂くので秩父の冬にピッタリな料理です

4.【リリースのポイント】商品の特徴

- (1) 蕎麦は並み盛りの2倍、つけ汁は鴨と肉の二刀流
- (2) 香り、味、こしのある麺で肉、かもの出汁の香りで濃厚な味わい
- (3) 大根を干切りにして、氷柱に見たて、蕎麦とつけ汁と一緒に食べる
(大根のシャキシャキ感と共に蕎麦を食べるのが新食感)

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

私自身なぜこの商品にこだわり提供しようと思ったのか、ある蕎麦会に在籍して18年の私は、耕運、肥料まき、種まき、収穫、石臼引き、蕎麦打ち、及び販売まで全ての行程を行うことが出来るので蕎麦を知り尽くしています。そんな私がおすすめするのは蕎麦のみだけでなく最高に美味しい肉。鴨つけ汁の温かいつけ汁です。これから秩父は寒い冬に向いしばれるという表現がピッタリな寒い冬が来ます。温かいつけ汁で身も心も温まり特盛蕎麦で胃袋も満腹になり満足すると思います。また、今後の目標は、お客様の集客人数が11人なので、部屋の拡張をし、今よりも多いお客様に来店頂きたいと考えています。

<以下、参考資料>



■代表者氏名：小泉 正二

- 2003年4月地元蕎麦の会に在籍～今も所属している
- 2016年12月地元蕎麦店勤務
- 2021年4月手打ち麺正庵創業開始
- 2023年3月埼玉県経営革新計画承認

■商品概要

商品名	「特盛蕎麦（肉・鴨つけ汁付き）」（通称：氷柱そば）
特徴	①蕎麦は並み盛りの2倍 ②つけ汁は鴨と肉の二刀流
発売日	令和5年12月3日（日）
販売先	当店（手打ち麺 正庵）
販売価格	¥1,800（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

そば処 手打ち麺 正庵 広報担当：小泉 正二
電話：0494-24-5178 FAX：0494-24-5178
E-Mail：shozi3852@gmail.com
住所 〒368-0072 埼玉県秩父郡横瀬町横瀬655