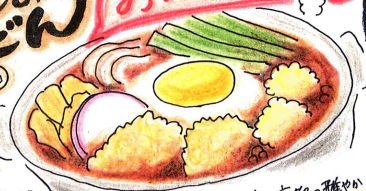
のらや通信 12月号

株式会社 のらや
0120・680・908
ホームページアドレス
http://www.noraya.com

ずいぶん日が短くなってまいりましたね。年の瀬が駆け足で近づいて来る気配を感じます。子供達にとっては楽しいイベントが待っています。今年1年がいい年だったと皆様が振り返れますように…

のらやの味噌煮込みうどん

おいしさのヒミツ



「八丁味噌」と「西京味噌」のブレンド(秘)

愛知県岡崎市八帖町(旧八丁村)で江戸時代初期から造り続けている2社の老舗。ものだけが「八丁味噌」と呼ばれるそうです…(驚き)

大豆と塩のみを用いて大きな木桶に仕込み石を山の如に積み上げて二夏二冬以上ただひたすら八丁の地の気候・風土の中熟成させた宮内省御用達の逸品は少々の酸味と渋味、苦味のある濃厚な風味が特徴です。一方、京都の雅やかな王朝文化の中で育まれた「西京味噌」は上質な米麹を大豆の2倍使い、麹のとろ甘く(白味噌)仕上がる塩分の低さが特徴です。【大豆は蔗糖と赤く(赤味噌)、湯がとろ甘く(白味噌)仕上がるそうですよ!】この最高級の2種の味噌にのらやでは白ワインが香りづけし…これ以上は企業秘密…のらやのかつおだしに絶妙ブレンド!うまいはずです。今冬是非じっくり味わってお召し上がり下さい。

うどんで年コシ。大晦日は年越しうどん

年越しそばが『蕎麦のように細く長く生きる』延命長寿なら関西では運を呼ぶ『運(うん)どん』を食べて太く長く』を願うところも。年越しとはいえ、年を越して食べるのは縁起が悪いのだそう…。のらやのうどんを除夜の鐘がなる前にどうぞ。お持ち帰りもご用意しております。

のらやののらちゃんが行く!

去る10月23・24日堺商工会議所にて行われたイベント『大産業祭』舞台『ゆるキャラショー』ではのらや八幡店すっかり主役顔ののらちゃん↑。11月7・14日には5周年祭でもちびっこのみんなに囲まれとっても嬉しそうでした。皆さんもどこかで見かけたらなでなでしてあげて下さい!

プロフィール
名前:なし(通称「のらやののらちゃん」)性別:不明
好物:うどん　楽しいことが大好き♥