

のらや100年物語 ~日本一楽しいうどん屋を目指して~

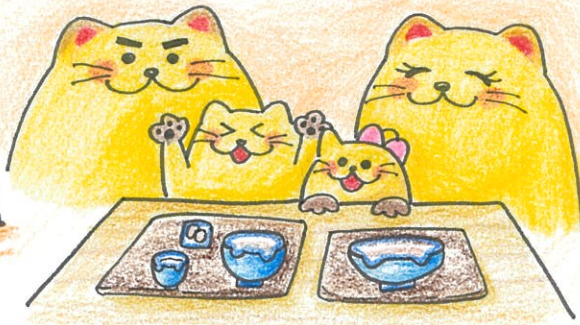
のらやは、私たちの思い出が詰まった「我が家のセカンドダイニング」です。

おうちの食卓では話せない悩み事や、普段は照れくさくて言えない「ありがとう」や「ごめんね」の気持ち。

大切な家族やお友達と一緒にのらやのお料理を囲めば、不思議と想いがあふれる、そんなお店を目指しています。

世代を超えていつまでも地域の皆さまに愛されるよう、努めてまいります。

8月8日は創業記念日



いつもののらやをご愛顧いただき、ありがとうございます。

ご紹介します。株式会社のらやは、今年で**27**周年を迎えます。思い出と感動をご提供する企業として、創業以来真剣にうどんを作り続けてまいりました。

「できたてわらび餅」の販売や新業態「洋食ノラヤ」のスタートなど、新たな挑戦を重ねながら、これからも地域に愛されるお店を築いてまいります! 今後とも、のらやをどうぞよろしくお願いいたします。

代表取締役 宇田 隆宏



のらや食コラム

夏野菜クイズ

Q1. ナスの花は何色でしょうか?
①きいろ ②しろ ③うすむらさき

Q2. キュウリのトゲは何のためにあるのでしょうか?
①目立ったため
②食べられないようにするため
③食べ頃を人間に教えるため

Q3. トマトの語源は?
①ふくらみ果実 ②真夏の宝石
③丸い太陽

A1. ③ A2. ② A3. ①

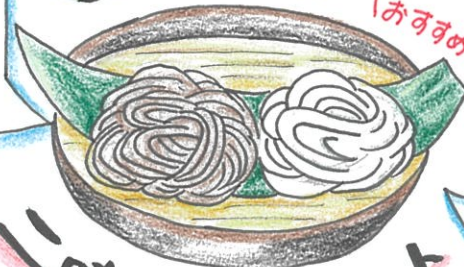
お客様の声!

そばの香りほしはないのに、お出汁と一緒に食べるとそばのよう。細い麺なのにコシがある。これはそば好き、そばアレルギーの人感動すると思う!!

〈黒麦うどんはどこでつくっているの?〉

兵庫県朝来市山東町にある「やくの麺業株式会社」様に製造いただいております。麺の味を決める「水」は、自然に磨かれた天然水を使用しています。

夏の集い 6.28 ~ 8.31



一味食べ比べセット

ミニ天ぷら&わらび餅付き

〈黒麦うどんって?〉

お客様からよく頂戴していた、「おそば無いの?」のお声から何度も試作を重ねて生まれたオリジナル商品です。ライ麦の色とお出汁がよく絡む細さが特徴です!

従業員の声!

メニューを見た時は、正直「これだけで足りるかな~」と思ったのですが... 食べてみたらお腹いっぱい! 実老若男女問わずおすすめですよ!