

		品目名	説明文	写真
三重県	いなべ市	そば	米に例えるとコシヒカリに匹敵する甘みと香りの高い常陸秋蕎麦をのみを栽培しています。8月の地蔵盆（8月24日）の時分に播種し、秋の台風時期を花芽の状況で過ごし、秋晴れに白い花と赤いマンジュシャゲの畦で白赤のコントラストをかもした後、じっくり登熟させて収穫し、常温風で水分を16%に仕上げ、とうみで粒を揃えて黒いダイヤに仕上げます。 いなべ市蕎麦生産部会では、年中16℃の低温冷蔵庫で保管し、販売しています。自家製粉も行っており、手打ち蕎麦が最高です。	 