

検討会・試食会を重ね、今年も美味しいそばが誕生！



販売期間【第一弾】10/20(月)～10/31(金)【第二弾】11/1(土)～11/15(土)【第三弾】11/16(日)～11/30(日)

【販売店舗】さわ田茶家／そば喫茶去 万屋

【第一弾】

アロハポキ蕎麦

冷 1,680円(税込)
※うどんに変更可



南国気分で味わう贅沢ポキ蕎麦

まぐろとアボカドを蕎麦つゆベースの特製タレで和えた、彩り豊かなハワイ風ポキ蕎麦。さっぱりと食べられる後味が特徴で、食欲の落ちる季節やお酒のメにもぴったりな一品です。



考案者 和洋女子大学
Km(キロメートル)
蛭田 愛菜 浪川 こころ

689Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	486.1g	41.3g	22.0g	88.9g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
70.8g	104.0mg	5.6mg	10.8g	5.5g

【第二弾】

鶏塩ゆずそば

温 1,480円(税込)
※うどんに変更可



暑さを癒す、香る柚子そば

鶏の出汁に柚子の香りを添えた、優しい味わいのスープそば。塩味ベースのすっきりとしたスープで、暑い日にも食べやすい爽やか系メニューです。



考案者 和洋女子大学
お蕎麦テイスターズ
樺 来笑 坂田 菜々美

574Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	449.0g	27.6g	22.1g	69.3g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
68.1g	61.0mg	2.6mg	8.6g	2.4g

【第三弾】

にんじんとあさりのかき揚げそば

温 1,480円(税込)
※うどんに変更可



香ばしさ弾ける、地産かき揚げ蕎麦

磯の香り漂うあさりのかき揚げに、爽やかに香る三つ葉を添えた創作そば。かき揚げのサクサク感と、出汁を吸ったあさりの旨みが相性抜群です。



考案者 和洋女子大学
あるとこ
田口 海羽 松本 あや 緑川 桜子

763Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	573.0g	28.0g	28.3g	103.0g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
88.8g	127.0mg	5.0mg	10.2g	6.7g

【販売店舗】蕎麦セイジ

【第一弾】

黒胡麻担々冷やし蕎麦

冷 1,480円(税込)
※うどんに変更可



辛さの奥に香ばしさ、胡麻香るひんやり担々

キリッと冷たい蕎麦に、濃厚な黒胡麻だれとピリ辛の肉味噌をトッピング。クリーミーな胡麻の風味と後引く辛さが絶妙で、箸が止まらない仕上がりです。



考案者 和洋女子大学
ざ・そばレンジャーズ
磯山 あづ美 景山 里緒 木次 優菜

738Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	531.5g	34.8g	32.8g	82.9g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
74.2g	175.0mg	4.8mg	11.1g	2.9g

【第二弾】

うまトマ 八千代カレー蕎麦

温 1,480円(税込)
※うどんに変更可



秋を彩るカレー×トマトの新定番！

市のご当地グルメ「八千代カレー」をイメージ。トマトの旨みとスパイス香る特製カレー餡で、辛さ控えめに仕上げました。野菜の甘みが蕎麦と相性抜群。秋らしい彩りも楽しめます！



考案者 和洋女子大学
さつまいもパイ
設楽 あおい 末次 桃花 鈴木 里佳 奈良 美咲

754Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	589.0g	29.3g	32.5g	92.0g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
84.2g	93.0mg	4.0mg	10.4g	4.3g

【第三弾】

カレーだしで味変 秋のあんかけそば

温 1,480円(税込)
※うどんに変更可



味の変化が楽しい、二度美味しいそば

とろみのある秋野菜のあんかけそばに、あとがけのカレーだしで味変をプラス。やさしい味わいからスパイシーな一品へ、変化が楽しい創作メニューです。



考案者 和洋女子大学
SOBA Lab
佐々木 美季 関 萌夏 高橋 渚紗

739Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	519.5g	28.6g	28.5g	98.2g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
80.7g	74.0mg	3.8mg	10.9g	6.4g

【販売店舗】蕎麦だいにんぐ 長寿庵

【第一弾】

冷やし汁そば

冷 1,480円(税込)
※うどんに変更可



冷やし×ラー油がクセになる！秋のピリ辛そば

まずは豆腐と胡麻のコクを生かした冷やしそばとして。途中でラー油を加えればピリ辛に早変わり。ひと皿で二度楽しめる、秋にぴったりの一品です。



考案者 和洋女子大学
枝豆
村上 優奈 東田 亜唯 原田 紅葉

622Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	531.5g	29.5g	16.8g	93.1g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
83.3g	273.0mg	5.3mg	12.5g	3.4g

【第二弾】

ピーナッツみそつけそば ～鴨ローストを添えて～

冷 1,680円(税込)
※うどんに変更可



千葉の魅力が詰まったごちそうつけ蕎麦

千葉県名産のピーナッツと赤味噌を合わせた特製つけだれに、手焼き鴨ローストを添えた贅沢な一品。コクと香り、食感の三拍子がそろった創作つけ蕎麦です。



考案者 和洋女子大学
SOBA Lab
佐々木 美季 関 萌夏 高橋 渚紗

594Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	319.0g	34.4g	12.5g	88.9g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
80.9g	57.0mg	5.5mg	10.1g	3.6g

【第三弾】

鯛だしそば

温 1,780円(税込)
※うどんに変更可



真鯛出汁で仕立てた、贅沢和そば

鯛の骨から丁寧に取った上品な出汁に、香り高いそばを合わせた贅沢メニュー。やさしい旨みと華やかな見た目が魅力で、特別な日の一品にもおすすめです。



考案者 和洋女子大学
うーめんず
本多 愛佳 前川 恵 前田 寧音 宮本 絵未

473Kcal	1人分量	たんぱく質	脂質	炭水化物
	437.0g	22.6g	4.5g	88.9g
単糖当量	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
79.3g	87.0mg	2.7mg	10.5g	3.9g

※数量限定につき、売り切れの際はご了承ください。※店舗によって盛り付けや器が異なる場合がございます。※一部材料が代替される場合がございます。※お店の定休日、営業時間などの詳細は各店にお問い合わせください。



各店舗で販売メニューが異なります

さわ田茶家

八千代市萱田町595
TEL.047-486-3311

そば喫茶去 万屋

八千代市大和田1002-1
TEL.047-482-2311

蕎麦セイジ

八千代市大和田新田926-8
TEL.047-450-3033

蕎麦だいにんぐ 長寿庵

八千代市勝田台4-13-1
TEL.047-484-3971