

そば屋一寿から楽しくて 美味しいおしらせ！

蕎麦打ちをして、食べて、楽しい思い出になる！

そして、お土産ができる。！！

思い出とお土産がいっぺんに出来る贅沢な時間！



越後の蕎麦粉

玄そば

むき実

藪そば粉



人生の楽園で紹介された

一寿セット岩魚

炭火焼き岩魚天と本鴨汁
ダッタンそばと藪そばの
愛盛りをぜひ、ご賞味ください！

山岳手打そば一寿(定休日 月、火曜日)
新潟県新発田市下小中山1024-15
(JR 金塚駅 国道口前 徒歩1分)
店営業時間 AM11時30分~PM2時
PM6時~PM9時まで



一寿そば教室
相崎復興支援時の
協力 会津桐屋さん

全麵協東日本理事指導

一寿蕎麦打ち道場

越後の玄そばを脱皮し石臼で、丁寧に
挽いた、藪そば粉です。そば打ちに
挑戦して見ませんか？楽しいよ！
藪そば(5人前)のお土産ができます。

道場開門 PM2時30分~
要予約 お電話下さい！

電話 FAX 0254-33-3480