山岳手打そば一寿のパンフレット

正面

ダッタンそばの花

ダッタンそばの

山岳手打そば

Sanngaku
Teuchi-Soba
ICHI-JYU

一寿

後面

山岳手打そば 一寿

ご予約、お問合せ
TEL/FAX 0254-33-3480
E-Mail：itagaki@iplus.jp

新潟県新発田市下小中山1024-15（JR金塚駅 国道口前）

営業時間／11:30～14:00、18:00～21:00
定休日／月曜夜、火曜（1・2月は、月・火曜）
駐車場／15台

一寿 検索 http://www.ichijyu.com/

見開き

山岳手打そば一寿のダッタンそば

ダッタンそば

ダッタン田舎そば

- 新潟県生まれのダッタンそば北陸4号を
  農家と共に協力し生産しています。
  さらに、農研機構や高冷地技術センター等の協力もあり、
  より良いダッタンそばを生産する環境にあります。
- ダッタンそばの商品開発や成分分析などについては、
  大妻女子大学 松本憲一教授の指導をいただいております。
  また、その成果などを学会等に発表しております。
- ダッタンそばの“つゆ”は、日本海産のアゴ（トビウオ）、
  北海道産の昆布、枕崎のかつお節の相乗効果で、
  丁寧に時間をかけて仕上げました。
- ダッタンそばは、喉ごしと歯ざわりのよい
  新しい感覚の蕎麦です。
  旨味豊かな“つゆ”と蕎麦の味を堪能してください。

よ～噛みなっせ

ダッタンそば茶

ルチン君

ダッタンそばパスタ

しけてんじゃねえよ

ダッタンそばジェラート

ダッタン蕎麦みそ

ダッタンそば商品は、FAX及びインターネットで購入できます。

中面見開き

山岳手打そば 一寿の自信作「ダッタン蕎麦」

堀部安兵衛討ち入り蕎麦

一日限定10食

1703年、「忠臣蔵討ち入り」の頃の蕎麦を本朝食鑑を元に復元しました。汁は、醤油のつゆではなく、味噌たれ。元禄時代の2種類のたれを少しずついれて、8種類の薬味で、お蕎麦が味わえます。ビックコミック『そばもん』の舞台にもなりました。300年前の味を堪能して、お蕎麦でタイムスリップしてみてください。

ビッグコミックの連載漫画
『そばもん』(小学館)
好評発売中!

こだわりの鴨愛もり蕎麦

当店は自家製粉で蕎麦の風味が違います。旨い蕎麦づくりは挽き方から始まります。一度ご賞味ください。

からだに優しいダッタン蕎麦と自慢の日本蕎麦をこだわりの鴨汁でお楽しみください。

ダッタン蕎麦の特徴

ダッタン蕎麦に入っている、
☆ルチン・ケルセチン(抗酸化作用)
☆ビタミンB群(心臓病、高血圧、動脈硬化等の予防)
☆ミネラル類(細胞の働きを活性化)
3つの成分がお互いに高めあい、毛細血管強化作用や血流改善など、錆びない体を作り出します。
劇的に改善する医薬品ではありませんが、毎日の健康実現のため習慣としてダッタン蕎麦を食べましょう!

山岳手打そば 一寿の「定番メニュー」

ダッタン蕎麦

ダッタン蕎麦のポリフェノール、ルチン・ケルセチンは女性と受験生の味方です。

人生の楽園
好評放送中!

人生の楽園で紹介された「一寿セット岩魚」

一寿蕎麦

飯豊・朝日山系の山菜や岩のり、とろろ、わさび漬けなどがのったお蕎麦。

もり蕎麦

玄そばを丁寧に皮をむき、石臼でゆっくりと挽いたそば粉を、丹念にそば打ちしたお蕎麦です。

そば屋のコース料理

季節の食材を使ったそば屋の創作料理や時代料理などのコース料理が楽しめます。大切な記念日のひと時に…。