

豪雪と寒風の産物

北信濃雪中貯蔵方式

2025

寒晒そば粉

かんきろう

これがまあ
終の極か
雪五尺
一茶

北信濃は黒姫山の麓。晩秋に収穫された漆黒のそばの実を年明け早々に雪の中に埋め、黒姫山から吹き込む寒風に晒して約半月。掘り出したそばの実は発芽エネルギーを貯めてほんのり甘く、上品です。その実を石臼で丁寧に碾いた製品が信陽食品流の「寒晒そば粉」です。



そばが崩れないようにラップ巻き



シートを被せて紙袋を保護



寒風に晒しやすい場所にセッティング



あとは降雪を待つだけ



信陽食品株式会社

JFS-B 20001079-00 適合工場