



削りたての鰹節と熟成させた返し
伝統の製法による芳醇なつゆシリーズ



商品番号 K-01 JAN 4902107 001019

別製もりつゆ

当店基本のそばつゆ。丹念に熟成させた返しと鰹節のだしで仕上げました。



商品番号 K-08 JAN 4902107 001088

特製もりつゆ

上品でまろやかな味覚が特徴。
製法にこだわった鰹節で作りました。



商品番号 K-03 JAN 4902107 001064

極上もりつゆ

鰹節の量、割合を調整した高級なつゆ。
開封と同時に香りが広がります。



商品番号 P-02 JAN 4902107 003013

箱つゆストレート

だしに削りたての鰹節のみを使用し、
風味豊かに仕上げました。



商品番号 B-01 JAN 4902107 002016

二倍凝縮つゆ

そばはもちろん、基礎調味料として
おでん・煮物などにも使える濃縮つゆ。



商品番号 B-02 JAN 4902107 002023

ストレートつゆ

鰹節と昆布の旨味が決め手の
つけつゆ用ストレートタイプのつゆ。



商品番号 P-04 JAN 4902107 003075

そばつゆフィルム袋入

一人前二個入りの使いきりタイプ。
鰹節のみのだしにこだわったつゆ。



商品番号 D-01 JAN 4902107 020003

業務用濃縮つゆ 1.8L

九大豆醤油、厚削りの鰹節と
宗田鰹節を使ったコクのあるつゆ。

東京 麻布 永坂更科 布屋太兵衛

東京都	麻布総本店	TEL.03-3585-1676
	閉店しました	TEL.03-3344-0497
	閉店しました	TEL.03-3477-3485
	池袋東武店	TEL.03-3829-5167
	東京大丸店	TEL.03-5960-1801
		TEL.03-6895-2881
神奈川県	横浜ランドマーク店	TEL.045-222-5120
	上大岡京急店	TEL.045-848-7355
	横浜高島屋店	TEL.045-324-3361
	たまプラーザ東急本店	TEL.045-903-2970
	新横浜店	TEL.045-474-5584
	閉店しました	TEL.045-511-0210
千葉県	船橋東武店	TEL.047-426-3046
	千葉ごう店	TEL.043-245-8272
	成田空港 第1ターミナル店	TEL.0476-32-8016
埼玉県	閉店しました	TEL.048-611-8317
	大宮ごう店	TEL.048-646-2595
栃木県	閉店しました	TEL.028-612-7842
茨城県	閉店しました	TEL.029-232-9038
北海道	札幌大丸店	TEL.011-828-1250
広島県	閉店しました	TEL.082-246-6932
福岡県	閉店しました	TEL.092-413-5014
	小倉井筒屋店	TEL.093-522-2878
大分県	閉店しました	TEL.097-578-8477
本社	大阪営業所	
〒106-0043	〒550-0002	
東京都港区	大阪府大阪市西区江戸堀1-26-18	
麻布永坂町13番地	ユニハイム 江戸堀401	
TEL.03-3585-2241	TEL.06-6445-7601	

当社ウェブサイトでも商品をご購入頂けます

記載商品以外にも、お歳暮、お中元など
季節限定商品も取り揃えております。
詳しくはウェブサイトをご覧ください。

<http://www.nagasakasarasina.co.jp/>



※各商品は単品でもお買い求めいただけます。
※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。
※内容・価格・販売期間など予告なく変更となる場合がございます。



商品のご案内

老舗そば屋の味をご自宅で



東京 麻布 永坂更科 布屋太兵衛

2023.5

◆ そば 伝統の製法を守り続けた、通好みの自 慢の喉越し



御前そば

弊社名物の「御前そば」は、そばの甘皮を除き芯のみを贅沢に打ち上げた純白のそば。淡白でのごしの軽い上品な味。



商品番号 Z-01 JAN 4902107 008100

太兵衛そば

独特の乾燥法で作り、そばの香りにこだわった、そば粉約8割のそば。



商品番号 Z-02 JAN 4902107 008117

御前そば

そばの実の甘皮を除いた「御前粉」を約7割使用。純白に輝く上品なそば。



商品番号 F-01 JAN 4902107 005017

袋入り太兵衛そば

そば粉約5割を使用し香りにこだわった、やや細打ちののど越しの良いそば。



商品番号 F-05 JAN 4902107 005055

袋入り御前そば

そばの実の甘皮を除いた「御前粉」と「更科粉」を使用したそば粉約5割のそば。



商品番号 F-03 JAN 4902107 005031

太兵衛とろろそば

やまいも粉を加え、非常に滑らかな食感。そば粉約5割のそば。



商品番号 F-10 JAN 4902107 005109

太兵衛やまいもそば

甘皮を多く挽いたそば粉とやまいも粉を使用。野趣あふれる味覚のそば。



商品番号 F-06 JAN 4902107 005062

袋入り茶そば

香り高く色合いの良い抹茶とそばの一番粉を使用した、上品な茶そばです。



商品番号 F-15 JAN 4902107 005161

新そば 販売期間：9月下旬～12月下旬

期間限定商品。国産そば粉を石臼で丹念に挽いた新そばの香りが楽しめます。

期間限定

◆ うどん 喉越しを楽しむほど良い太さ



商品番号 F-02 JAN 4902107 005024

太兵衛うどん

小麦粉(中力粉)を使用した、昔ながらの製法で、のど越しを楽しめるうどん。



商品番号 F-07 JAN 4902107 005079

手延べ御前うどん

上品な風味とコクの綿実油を配合。美しく艶のある純白の本格手延べうどん。

◆ そうめん 小麦の旨さを引き出す、手延べ



商品番号 H-08 JAN 4902107 007066

化粧箱そうめん

小麦の旨さを引き出す手延べ製法で丹念に製造。夏を彩る手延べそうめん。



商品番号 K-07 JAN 4902107 001071

そうめんつゆ

濃口と淡口の醤油をベースにした返しと、たっぷりの鰹だして仕上げた上品なつゆ。



商品番号 B-04 JAN 4902107 002047

ストレートそうめんつゆ

淡口醤油を主原料とし、鰹節と昆布の旨味を堪能できる淡口関西風つゆ。

