

本田日記

〈エピソード6〉

『いつも出雲そばの本田屋をご利用いただき、誠にありがとうございます。』

夏の訪れとともに、お中元のシーズンがやってまいりました。厳選された上質な原料を使用し、心を込めて作り上げた本田屋の出雲そばは、ご家族や大切な方々への贈り物にも最適です。

夏の贈り物として、また、ご自宅用としてご利用いただければ幸いです。

夏の暑さが増してまいります、本田屋一同、皆様のご多幸と健康を心よりお祈り申し上げます。

本田屋 おすすめ アレンジレシピ

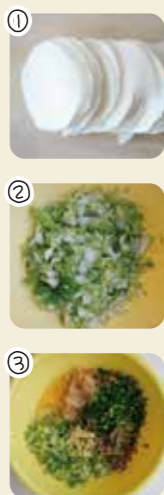
あっさりそば餃子

おそば入りのタネが、ふわふわ&しっとり。大根の皮ではさんだ、あっさり和風餃子をお楽しみあれ。

○ 材料〈2人前〉



- 茹でたそば …… 1/2人前
- 大根 …… 7cmほど
- 鶏ひき肉 …… 100g
- 白菜 …… 2枚
- 生姜 …… 1かけ
- 青ネギ(小口切り) …… 10g
- 片栗粉 …… 小さじ2
- 醤油 …… 小さじ1
- 溶き卵 …… 1/2個分
- 青じそ …… 10枚程度



【作り方】

- ①大根はできるだけ薄く切り、バットに並べて塩を振っておきます。
- ②白菜はみじん切りにし、塩を振って混ぜ合わせます。生姜・そばもみじん切りにしておきます。
- ③白菜の水気をぎゅっと絞り、みじん切りにしたそば・生姜と、鶏ひき肉・青ネギ・溶き卵・醤油を白菜とともにボウルに入れ、ねばりが出くるまで混ぜ合わせます。



- ④青じそは縦半分に切り、大根スライスの水気はキッチンペーパーなどでよく拭き取ります。大根スライスを1枚とり、青じその緑が鮮やかなほうを下にのせ、その上に③のタネをのせて半分に折り、餃子を作っていきます。
- ⑤フライパンにごま油を引き、④の餃子を青じその面が上になるようにのせて、強火でこんがり焼き色がつかうまで焼きます。
- ⑥中火にし、水(大さじ)を入れて蓋をし、蒸し焼きにします。水がなくなるまで加熱したら出ま上がりです。



出雲そば専門店
有限会社 本田商店



〒699-1121 島根県雲南市加茂町神原1106-4
TEL 0854-42-0172 FAX 0854-42-0176
対応時間 平日9:00~17:30
※土日祝日、年末年始、お盆は弊社休業となります

〈オンラインショップ〉

<https://www.sobahonda.co.jp>
会員登録で会員割引&ポイントGET!



国際味覚審査機構
「優秀味覚賞・三ツ星」を
3年連続受賞



出雲そば 本田屋 by @sobahonda | 出雲そば 本田屋 @izumo_soba_honda | 本格派出雲そば 本田屋 @793ujxll ◀LINE友達追加で ¥300 OFFクーポン!



〈今回の本田屋かわら版のラインナップ〉

スタッフ紹介

営業部1年目
「小玉 雅規」を紹介します

きて! 島根の
きて! 観光スポット

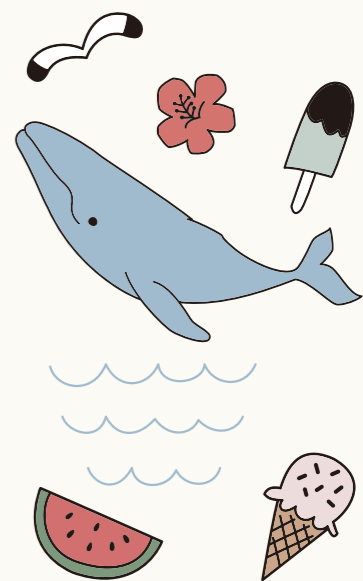
松江市周辺の
おすすめスポットを紹介

本田日記

『いつも出雲そばの本田屋をご利用いただき、誠にありがとうございます。』

本田屋 おすすめ
アレンジレシピ

今回は「あっさりそば餃子」を紹介します



おすすめ商品

この夏おすすめ、そば屋がつくる
「そばそうめん」



今年の夏も暑くなるといわれています。そんな暑い日にピッタリなのが本田屋のそばそうめん。

そうめんについていますが「そば」です。職人によりそうめんのように蕎麦を限界ギリギリまで細く仕上げています。

ほんのり香るそばの風味が暑い夏に食欲を刺激します。

スタッフ紹介



[名前] 小玉 雅規
 [部署] 営業部
 [入社] 1年
 [居住地] 出雲市



本田商店に入社しておよそ1年になります。宮崎県からIターンでこちらに来ました。島根が好きで、釣りが好き、そば好きが高じて、今の会社にご縁があり、島根の物を県外に発信したいと思い入社しました。私が、今の仕事で気を付けている事、取り組んでる事は、お客様ファーストである事と、社内では常に笑顔でいる事です。笑って仕事して、笑って帰る事を常に心がける事で、周りやお客様に対し、嘘偽りのない営業が出来ると思っています。

今の仕事のやりがいや難しさについて
 当社の商品は、食品添加物を使用せず、無添加で安心して食べられる事にこだわっていますが、それを多くのお客様に伝える事、お客様の疑問に対して、分かりやすくお答えする事が難しくもあり、やりがいでもあると思います。全国にそばは沢山ありますので、日本三大そばである出雲そばの良さを、多くの人に伝え、食べて頂きたいです。



そばの歴史

蕎麦は中国の東チベット地方が原産で、日本では約9300年前から栽培されていました。当初は粥や団子として食べられていましたが、室町から江戸時代にかけて麺状の蕎麦が広まりました。蕎麦粉と小麦粉の配合割合や練り込む材料によって種類が変わります。食べ方も、冷たいつゆにつけるもりそばや、ざるそば、温かいつゆに浸すかけそば、つゆをかけるぶっかけそばなどがあります。江戸時代には蕎麦は、高価な食べ物として貴重視され、大阪や江戸で蕎麦屋が増えました。老舗御三家と呼ばれる「藪」「更科」「砂場」などの蕎麦屋は、その味や技術で人気を博しました。現在でも日本各地で様々な蕎麦が楽しめます。



初期の蕎麦イメージ



麺状の蕎麦イメージ

きて! 島根の観光スポット

おすすめ!



まつえし 松江市近辺



~鏡の池で縁占い 連理玉椿で愛を誓う~

八重垣神社



島根県松江市にある八重垣神社は、素盞鳴尊と櫛稲田姫の縁結びの神社として有名です。ここは、八岐大蛇退治の際に櫛稲田姫が身を隠したという奥の院や、鏡代わりに姿を映したという鏡の池など、神話にまつわる場所が多くあります。鏡の池では縁占いが行われており、紙に小銭を乗せて池に浮かべると、お告げの文字が浮かびます。また、園内には連理玉椿や連理の杉松など、夫婦の象徴とされる植物も見られます。本殿には重要文化財に指定されている板絵着色神像が飾られており、素盞鳴尊や櫛稲田姫などの神々の姿を見ることができます。出雲地方の神話を感じられる八重垣神社にぜひ訪れてみてください。

出雲かんべの里

+おすすめスポット

自然と文化の複合施設で、出雲織や出雲和紙などの手作り体験ができる工芸館や、出雲の昔話や神話を聞くことができる民話館などがあります。また、四季折々の花や木々を楽しむことができる自然の森もあり、自然と文化を感じることができる素敵なスポットです。



工芸館



展望台からの景色

三万輪の池泉牡丹や和のイリュージョンで魅せる日本庭園 由志園



島根県松江市にある中海に浮かぶ大根島。その中心に位置するのが、山陰最大級の日本庭園「由志園」です。由志園は、出雲地方の豊かな自然を凝縮したような庭園で、池の周りを散策しながら四季折々の花や樹木を楽しむことができます。特に5月のゴールデンウィークには、園内一面に咲く牡丹や芍薬、藤の花が見事な景色を作り出します。由志園は牡丹と高麗人蔘の里としても有名で、高麗人蔘の栽培や加工品の販売も行っています。無料送迎バスや年間パスポートなどもあります。出雲地方の魅力を満喫できる由志園にぜひ足を運んでみてください。

江島大橋

+おすすめスポット

江島大橋は、中海にかかる日本最大のPCラーメン橋で、急勾配で空に向かって伸びる姿が特徴です。ダイハツの車のCMで使われたことがあり、通称「ベタ踏み坂」と呼ばれています。江島大橋からは、遠く大山や中海に浮かぶ高麗人蔘や牡丹の島・大根島を見渡すことができます。サイクリング道としても人気があります。



江島大橋(通称ベタ踏み坂)