

本田屋 そば通信

honda-ya
soba
communication

vol.05
2024.11 nov.

本田屋の工場には
早くも年末の足音が。
香り高い蕎麦とともに
新年を迎えてもらいたい。
シンプルな願いとともに
蕎麦に向き合っています。

おいしいものには
物語があります。
土をつくり、耕し、
種を蒔き、慈しみ、
空と大地に祈る。
暮らしをつないでいく。



茹でたての蕎麦を、茹で湯ごと
器に盛る「釜揚げ蕎麦」。
出雲大社の参道で参拝客に
振る舞われたものが
ルーツといわれています。
つゆと薬味をお好みで加えて
ずるると豪快にするのが
出雲らしい食べ方。
本田屋の蕎麦は無添加なので
汁も安心してお召し上がり。
熟々のおいしさをお楽しみください。

「年越しそばにおすすめ」
島根県産そば粉使用

MAAH5472 5袋 (10食) MAAH5554 10袋 (20食)

MAAH5472・MAAH5554
なま
奥出雲生そば2人前つゆ付き

MAAH5472 5袋 (10食)	4,660円(税込)	送料 無料
MAAH5554 10袋 (20食)	8,440円(税込)	

※上記どちらの商品も、保証期限 常温60日以上。送料無料でとなります。

《年内受付最終日》2024年12月24日(火)
《商品発送最終日》2024年12月25日(水)
《年内お届け最終日》2024年12月27日(金)

※画像はイメージです。



出雲そば
本田屋
出雲そば専門店
〒699-1121 島根県雲南市加茂町神原 1106-4

フリーダイヤル
0120-213-170
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

ご注文・
お問い合わせは
コチラから！



HP

今年も残り二か月ほどになり、年末の話題が出始めるころ。年越し蕎麦や贈答品の生産がスタートし、本田屋は早くも師走のムードが漂っています。一年で最も忙しいのが十一月・十二月。作り手たちは背筋を伸ばし気合を入れ直しています。



01



「初の蕎麦栽培」

おいしくて きちんとした ものを。

百六十五日、いつも変わらないおいしさをつくり続けている本田屋の蕎麦工場。年末が近づくと、年越し蕎麦などの注文が増えています。繁忙期は十一月下旬から始まり、クリスマスごろでようやく一区切り。それまでは稼働率をいっ

もの三倍以上にして蕎麦づくりに励みます。生蕎麦製造部門のリーダーは、忙しいからこそ身が引き締まるそうです。「毎年この時期にたくさん注文してくださる常連様がたくさんいらつしやいます。年末に年越し蕎麦を食べることは昔から続いてきた日本の食文化。それを支えているのだ

と思うと、作り手としては嬉しい限り。おいしく質の高い蕎麦を安心して食べていただくためにも、丁寧な仕事を心がけようと気持ちをあらたにしています」

「十一月・十二月はとにかく気合いですね」と言うのは資材担当の社員。経験豊かで信頼が厚い入社二十二年のベテランですが、年末は



何度迎えても力が入ります。ピーク時は交代制で夜勤もありです。休憩をこまめに取り、コーヒーやスイーツでリフレッシュ。高品質な蕎麦を効率よく作るために、いつも以上に集中して仕事に臨みます。「贈答品や年末限定の商品のニーズもあるシーズン。おいしくてきちんとしたもので笑顔になっていたきたいと思っています。たくさんのお客様にお届けするためにも、生産体制がスムーズであるように努めます」

収穫は少なくても 喜びは実った、 初の蕎麦栽培。

本 田屋にとって二〇二四年はたくさんさんの挑戦があった年でした。一つは蕎麦のトライアル栽培。入念に調査して挑みましたが、土壌

が良くなかったのかあまり大きくなりません。ほとんど実が付かず収穫は望めない状況ですが、栽培担当の社員は「これはこれで面白かった」と明るい表情。「全てが未知数の状態でとりあえずやってみるのが今年の栽培。芽が出て花が咲いていくのを見るのは喜びがありました。種を蒔いてもなかなか発芽しないとと思ったらカラスに食べられていた！なんてこ

ともありましたが、今では笑い話。経験を来年に向けて活かしたいですね。茎やわずかについた実の状態、畑の水はけ、肥料の成分や量などを確認しつつ、来年は地元蕎麦農家さんなどアドバイザーも投入して研究を重ねていきます。

「離れて暮らす家族に送っています」「親戚やご近所さんに配ると喜ばれるからまた来たよ」という嬉しいお声も聞きました。地元の方とコミュニケーションが取れる貴重な機会となり、社員たちも喜びを感じています。十月で一区切りとし、来年の春か

ら再開予定。地元企業とのコラボやファミリーで楽しめる企画など、地域が元気になる取り組みを検討中です。新商品の開発も盛んでした。電子レンジで作れるラーメンや、サラダ感覚でヘルシーに食べられる「NAMEN」、山陰の人気ラーメン店の家庭向けセットを展開。長年培った製麺のノウハウで本格中華麺に挑戦し、好評を博しています。

ミーティングルーム。打ち合わせや会議、社員の休憩・リフレッシュに活用しています。ノートパソコンを持ち込んで作業をする社員も。窓の外に広がる緑を眺めていると仕事が捗るのだそう。二〇二五年もこの場所で新しい挑戦が始まっていくことでしょう。本田屋がお届けする「おいしい」を、来年もお楽しみに。

「今年開設したミーティングルーム」



新しい年に、 新しい挑戦を 創造していく。

もう一つの新しい試みは朝市。七月から月一回開催し、お手頃価格で蕎麦や麺類を販売しました。ありがたいことに来場者が徐々に増え、駐車場が満車になってしまっことも…。



「大好評の朝市」



「おすすめの新品」

