

# そば屋一寿から楽しくて 美味しいおしらせ！

蕎麦打ちをして、食べて、楽しい思い出になる！

そして、お土産ができる。！！

思い出とお土産がいっぺんに出来る贅沢な時間！



越後の蕎麦粉

玄そば

むき実

藪そば粉



人生の楽園で紹介された

## 一寿セット岩魚

炭火焼き岩魚天と本鴨汁  
ダッタンそばと藪そばの  
愛盛りをぜひ、ご賞味ください！

山岳手打そば一寿(定休日 月、火曜日)  
新潟県新発田市下小中山1024-15  
(JR 金塚駅 国道口前 徒歩1分)  
店営業時間 AM11時30分~PM2時  
PM6時~PM9時まで



一寿そば教室  
相崎復興支援時の  
協力 会津桐屋さん

全麵協東日本理事指導

## 一寿蕎麦打ち道場

越後の玄そばを脱皮し石臼で、丁寧に  
挽いた、藪そば粉です。そば打ちに  
挑戦して見ませんか？楽しいよ！  
藪そば(5人前)のお土産ができます。

道場開門 PM2時30分~  
要予約 お電話下さい！

電話 FAX 0254-33-3480