

「そばのエキスパート さいとう夫婦が思いを込めた二八のおそば」の取り扱い開始 ～そば粉原料にこだわった、香り豊かな二八のおそば～

国分関信越株式会社〔本社：栃木県小山市、代表取締役社長執行役員：前原康宏〕は、「そばのエキスパート さいとう夫婦が思いを込めた二八のおそば」の取り扱いを開始いたします。



1. 開発背景

乾麺そばの市場は堅調に推移していますが、そば粉の主たる輸入国である、中国、ロシアなどの海外産のそば粉原料の確保が難しい状況です。

そばの実の輸入・製粉事業を行う株式会社ダイコーは、高品質なモンゴル産そば粉の独自の調達ルートを構築しています。同社の経営者である齋藤ご夫妻は、群馬県太田市の人気店「そば処 竹林」はじめ、そば職人を育成する学校『日本そば文化学院』の運営、そばソムリエを養成する『日本そばソムリエ協会』の設立、『全国高校生そば打ち大会』の開催等、そばの需要拡大に向け、さまざまな活動をしています。同社の今まで培ってきたノウハウをふんだんに盛り込み、二八の乾麺そばを商品化しました。

2. 商品特長

そば栽培に適した環境のモンゴルで栽培した、日本人の舌に合うキタワセ種のそば粉を使用しています。天日で時間をかけて乾燥させているので、そば本来の風味が残り、香り豊かな味わいとツルツルとした食感が特長です。

3. 商品概要

商品名： 「そばのエキスパート さいとう夫婦が思いを込めた二八のおそば」
内容量： 200 g
希望小売価格： 378 円（税別）
賞味期間： 12 カ月

4. 発売日

2023 年 2 月 20 日（月）

5. 発売エリア

栃木県、群馬県、茨城県、埼玉県、長野県、新潟県、首都圏の一部

◆商品・販売に関するお問い合わせ先

国分関信越（株）マーケティング部 電話：0285-25-6255
〒323-0808 栃木県小山市大字出井 1211-4

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp