

生蕎麦（きそば）店で味わう、新そばと秋の旬の味覚！
新そばの季節！新そばに合う秋の食材を天ぷらで。
「秋の新そば天せいろ」を各店で提供致します！

東京都麺類協同組合では、加盟する都内の生（き）そば店で、新そばとあわせて、秋の旬の食材を使用した、この季節を味わい尽くすそばメニューを提供して参ります。

組合加盟の生そば店では、コロナ禍による営業自粛要請を受け入れながらも、今季収穫の新そばを一層おいしく召し上がっていただくため、新そばと相性の良い秋の旬の食材をサクッと揚げた天ぷらとあわせた「秋の新そば天せいろ」を各店で提供する取り組みを展開して参ります。新そばの爽やかな色合いと風味、そして、そば食の楽しさと元気を皆様にお届けできればと思っております。

この時季だから味わえる旬のおいしさ、今季収穫の新そばを提供するにあたり、新そばと相性の良い秋の旬の食材を揚げた天ぷらをあわせて楽しんでいただき、双方が引き立てあうおいしさをご堪能いただければと考え、組合各店で、10月8日（そばの日）以降随時、「秋の新そば天せいろ」をご用意致します。サクサクの揚げたての旬野菜と新そばの爽やかな色合いと風味をぜひご賞味くださいませ。

10月8日（そばの日）以降の提供と連動して、「秋の新そば天せいろ」を提供する加盟店では、ポスターを店頭に掲出して参りますので、お見掛けになられた際には、ぜひお店

を覗いていただければ幸いです。



(秋メニュー提供店ポスター)

組合加盟店では、「江戸時代から継承する伝統と技に裏打ちされた、東京の味」を次代につないでいくことを使命に、日々自家製麺と自家製つゆを仕込み、皆様のご来店をお待ちしております。

この季節の楽しみ「新そば」と秋の旬の食材で作る「天ぷら」。双方が引き立て合うおいしさをぜひお店でご堪能いただき、旬の楽しみとして長くご愛顧いただければと思っております。

江戸伝来の職人技と粋を気軽に楽しんでいただける、そんなお客様と街のおそば屋さんの関係を未来につないで参ります。