

平成28年7月16日(土)～
数量限定販売

各店売切次第終了

販売店舗

- ❖ 壱刻
0265-94-2221
- ❖ 華留運
0265-94-4277
- ❖ ますや
0265-94-5123
- ❖ 楽座 紅葉軒
0265-94-2154

高遠藩内藤家将軍献上品

暑中 信州 寒晒 蕎麦

高遠入野谷産の厳選した玄蕎麦を「大寒の日に清流に晒し
立春に引き上げ南アルプスの寒風で乾かす」という
高遠藩発祥の伝統製法を忠実に再現し復刻させた
夏の土用に将軍家に献上していた幻の蕎麦を
手打ち十割で限定数量にて販売いたします。



「高遠藩内藤家将軍献上品 暑中信州寒晒蕎麦」 限定販売のお知らせ

下記のとおり、今年も「暑中信州寒晒蕎麦」を期間限定で販売いたします。

今年は昨年までの3店舗に加え、楽座 紅葉軒でも販売いたします。

製粉方法や打ち方など各店舗で異なりますので、各店舗のそばの食べ比べをしていただけると幸いに存じます。

以 上

—記—

販 売 品： 手打ち十割「暑中信州寒晒蕎麦」

※「暑中信州寒晒蕎麦」とは

高遠産の新そばを、寒さが最も厳しくなる「大寒」の日に、パワースポット「分杭峠」を流れる清流に浸し、寒さが和らぐ「立春」に引き上げ、南アルプスの寒風に晒し乾燥させることにより、アクを抜き、甘味を増やすという伝統の「寒晒し」処理を行った、かつては将軍家に献上していたという幻のそばです。

販売期間： 平成28年7月16日（金）～ 各店舗売切れ終了まで

※販売日は各店舗で異なる場合もございますので、各店舗にご確認ください。

販 売 数： 各店 約150食

販売店舗： 壺刻 0265-94-2221

華留運 0265-94-4277

ますや 0265-94-5123

楽座 紅葉軒 0265-94-2154

(五十音順)

価 格： もりそば 1人前 1,200円

※店舗により高遠そば、半ざるなど販売方法が異なる場合があります、値段もメニューにより異なってまいりますので、詳細は各店舗にご確認ください。

高遠藩内藤家将軍献上 「暑中信州寒晒蕎麦」

寒晒とは、米や蕎麦を寒中の水と風に晒して保存性を高めることを言い、これは冷蔵庫のない時代の暮らしの知恵であります。寒晒の文化は全国にもありますが、気候が合っている高遠が発祥と伝えられています。

江戸時代中期には、各藩が名産品をこぞって将軍家に献上しましたが、蕎麦を献上したのは、信州、上州などの九藩があります。この内、高遠藩内藤家は、寒中に造った寒晒蕎麦を暑中に製粉して「暑中信州寒晒蕎麦」として将軍に献上していることが文献に載っています。寒晒蕎麦の製法は、どの地方でも玄そばを大寒の日に清流に浸し、立春に取り出して寒風に晒すのが極意とされており、

信州はそばの産地として有名ですが、特に入野谷、戸隠、川上は三大産地とされています。入野谷とは高遠藩領の東部一帯であります。また、蕎麦を今のような麺状にする「そば切り」発祥については諸説ありますが、江戸時代初期、高遠領内ではすでに「高遠蕎麦」が食されていました。そして、江戸初期の高遠藩主、後の会津藩主保科正之公により全国的に普及がもたらされていきます。東京麻布の更科蕎麦のルーツも保科家によるものです。

このように高遠は信州蕎麦の発祥の地であり、入野谷産の玄そばを今話題の分杭峠の気場から流れ出る清流に浸し、昔からの製法で復刻した「暑中信州寒晒蕎麦」の独特の風味や甘味をご賞味くだされば幸いに存じます。