



瓦そばの由来
 瓦そばは、山口県下関市豊浦町の郷土料理です。熱した瓦の上に茶そばと甘辛く煮た牛肉、錦糸卵、ねぎを乗せて、温かいつけ麺で食べる焼きそばです。明治の西南戦争の際、薩摩軍の兵士たちが、野戦の合間に瓦を使って野草、肉などを焼いて食べたという話を参考に考案された料理と言われています。

●届いたらすぐ食べられる産地直送でお届け致します。

圧倒的なボリューム感！大人数でお楽しみいただけます。～4人前～

【瓦そばセット】

1セット 3,240円(税込) 送料無料

クール便(冷凍)

セット内容 抹茶そば100g×4、特製つゆ50g×4、予備つゆ50g×4
 味付け牛肉200g、錦糸卵200g、もみじおろし10g×4

お問い合わせ 有限会社三浦製麺 TEL0836-73-2311



お申し込み書	瓦そばセット(冷凍)		申込日	月	日
	お名前		個数	個	
	お届け先	〒			
	TEL		現金・代引き・銀行振り込み		
	備考				

◆お申込書を頂いてご注文の完了とさせていただきます。(FAX可)

◆銀行振り込み:山口銀行厚狭支店 普通0117252

FAX専用 0836-73-2232