



1050円・さん竹(仙台市)

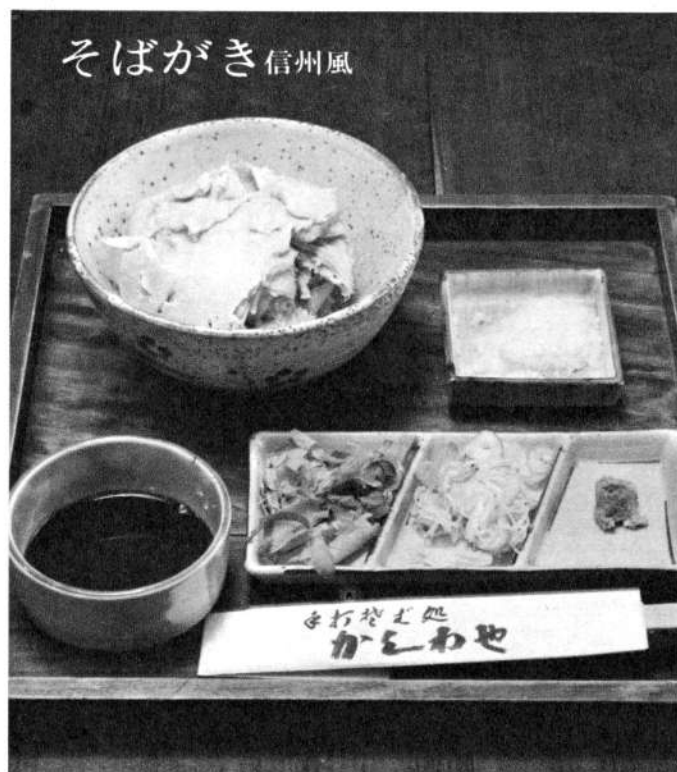
本くるまえび2本、そば、つゆ、薬味、のりがパックされており、みやげ袋に入れられる

その他の



100円・かしわや(長野市)

そばがきにあずき餡が入っている。まわりはきな粉で覆われる



200円・かしわや(長野市)

そば粉を薄口だし汁でこねて、ぶっかき状で鉢に盛る。醤油、わさび、かつおし、ねぎで食べる

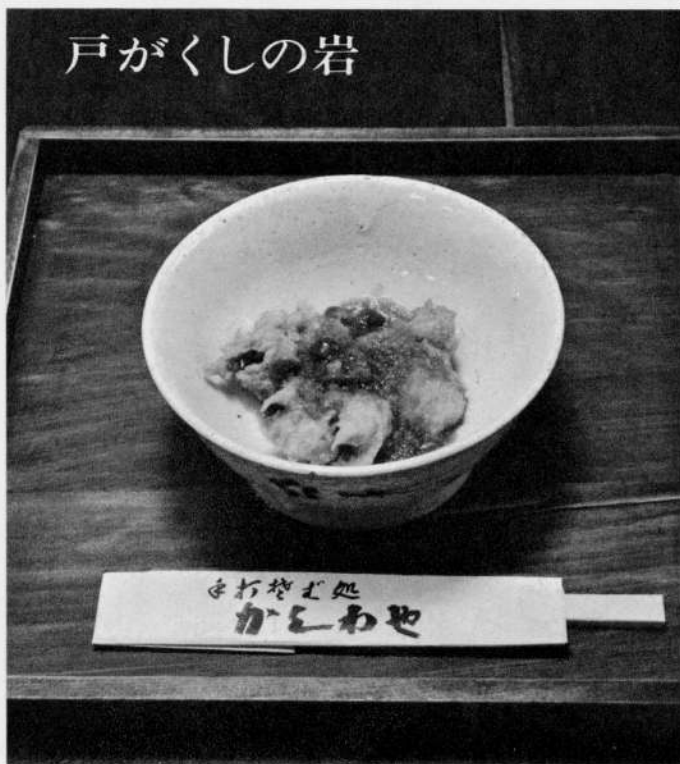
そばお萩



140円・さらしな(東京中野)

さらしなそばはコシあん、二八そばはつぶしあんでおはぎのようにつくる。9月～3月までの季節商品として提供している

戸がくしの岩



250円・かしまや(長野市)

そばがきの唐揚げを、なめこと大根おろしであえたもの

スープそば



出雲そば本家(東京神田)

濃いそば湯にバター、塩少々、卵黄を加えて吹きこぼれないように煮る。そばがきを木の葉型に整えてスープに浮かし、ギンナン、グリーンピースを浮す

そば汁粉・そば善哉



各250円・さらしな(東京中野)

そば汁粉にはそばがきを使い、コシあん。善哉は二八そばとつぶしあんを使う。そばお萩と同じ季節の商品である