

日本三大霊山・山寺本店直送の本格〈年越しそば〉予約開始！ 近年で一番と称される甘味豊かな“新そば”も「焔蔵」新橋店で提供中

打ち立て新生そばが届く、〈年越しそば〉のご予約は12月17日(火)まで

この度、建築の設計・施工からフードビジネスまで、多角的な事業を展開するオオホリ建託株式会社(本社:山形県山形市 代表:大江 文彦)は、山形県が誇る蕎麦文化と地元の豊かな地域資源を最大限に活かし、和食の“真髄”を提供する「山形蕎麦 米 炙り 焔蔵(以下、焔蔵)」グループは毎年恒例で大好評をいただいている、日本三大霊山の1つである山形県の山寺本店より、打ち立ての本格新生そばをご自宅に直送する「焔蔵」こだわりの〈年越しそば〉の予約を12月17日(火)まで受付中です。また、生産者から近年で一番と称された鮮やかな緑色、夏の猛暑を乗り越えてきた、力強いコシと鼻から抜ける香り豊かな「新そば」も年内中ご提供しています。また、年末の忘年会や年始の新年会に、シェアスタイルで食す山形県の伝統の囲みそばや美味しい食事でお心あたたまる多彩なコースをご用意しております。年の締めくりや新しい年のスタートには、「焔蔵」新橋店を是非ご利用ください。



We 'Enzou' serve tasty soba grown in the rich soil of Yamagata and excellent cuisine with blessings of nature

■「焔蔵」の〈年越しそば〉

山形県で生産される、日本でも希少なそばの原種であり、香りと甘味豊かな「最上早生(もがみわせ)」の生そばをご家庭で美味しくお召上がり頂けるよう、通常とはつなぎを変えて打つ本格〈年越しそば〉です。

日本有数のパワースポットと称される日本三大霊山の山形県の山寺にある「焔蔵」山寺本店より打ち立ての本格新生そばをご自宅に直送します。山寺として知られる立石寺は、縁切りや悪縁断ちとしても有名ですが、「焔蔵」では「ソバキリ」と称し、悪縁を断ち切るという意味も込めています。今年一年の悪縁は断ち切り、新しい一年をお迎えできるよう、心を入れてひとつひとつ用意しています。



・商品概要

- ・名称 焔蔵の年越しそば
- ・価格 3,000円(税込)
- ・内容量 生そば4食入り・タレ付き
- ・消費期限 到着から2日以内
- ・冷蔵 要冷蔵商品
- ・購入 URL <https://enzou.base.shop/>

※「焔蔵」山寺本店では店頭のお受け取りが可能です。



■ <蕎麦> 「最上早生」 山形県大蔵村 加藤 和之氏

山形県産 100%。山形県の北、最上地方に位置し「日本で最も美しい村」連合に属する大蔵村で育つ、最上級の逸品とされる原種「最上早生(もがみわせ)」。加藤氏の最上早生は焔藏グループでのみで味わうことができます。

香りが高く、甘味、こしが強い品種で、昼夜の気温差が厳しく、霧が多く発生する標高の高い地で栽培することで、実が締まり“霧下蕎麦”として美味しい蕎麦となります。無農薬の手打ち十割蕎麦で、蕎麦に欠かせない水は名水に選ばれている湧水を汲み、山形から東京へ運んでいます。山形県知事 最高賞を受賞、山形県から正式認定されて生産しています。



・「焔藏」の<新そば> 生産者コメント

そばは天候の影響を大きく受けやすい作物であるため、念入りに準備を重ねてまいりました。ここ数年は特に土壌改良に注力し、最適なタイミングで収穫を行うことを心がけています。今年は猛暑が続き、花がなかなか咲きそろわず不安もありましたが、一つひとつの作業を丁寧に積み重ねた結果、ここ数年で最高の新そばができました。課題の多い作物ではありますが、召し上がる方々に『美味しい』と感じていただけるよう、今後も努力を重ねていきたいと思っております。

■ 毎週土曜日開催！山形蕎麦食べ放題！

焔藏では新そばを祝して、『囲み板そば』を特別価格で年内いっぱいご提供しています。

喉越しが自慢の『最上早生』のそばを思う存分お楽しみください。是非この機会にご賞味ください。

・囲み板そば

土曜日限定、60分食べ放題

大人 1,000円 (通常価格 1,980円)

子供 400円 (通常価格 800円)

※お一人様からご利用可能

※ランチタイム限定



■ 「山形蕎麦※炙り 焔藏」新橋店

営業時間 : 11:30~23:00 (LOフード 22:00、蕎麦 22:30)

住所 : 〒105-0004 東京都港区新橋2丁目12-8

GEMS 新橋 4F

電話番号 : 03-6205-7318

ウェブサイト : <https://www.enzou-shinbashi.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/enzoushinbashi/>

・「日本の食文化を継承していく」焔藏のこだわり

焔藏は、山形県を中心に全国各地の生産者との連携により、生産工程や、肥料、飼料、無農薬、有機栽培などにこだわった厳選された旬の季節食材を仕入れ、その素材の味わいを活かした提供にこだわっています。「大切な人と至福の時間を過ごしていただく」というテーマの元、最高の料理と最高の接客でお客様をお迎えし、日本の食文化を世界に広めていきます。



・シグネチャーメニュー ※一部抜粋、全て税込表記です。

山形蕎麦を基軸に、ディナーでは山形を堪能できるコースや卓上土鍋で炊き立てを味わえる山形産米・全国の旬の食材の炙りなどのアラカルトもご用意。蕎麦屋の甘味を楽しめる和カフェなど、1日を通してご利用いただけます。

定番

・冷たい肉そば 880円

焰藏が創り上げた伝統の味。スッキリ透き通った出汁とテイストで上品なつくりの肉そばです。



・板そば 1,680円

山形を代表する食し方で大きな長い板や木箱にそばを盛り付けます。2〜3名様分の量になります



山形県の観光名所、山寺に本店を構える焰藏（えんぞう）グループ

山形県は、蕎麦の作付面積が全国2位、生産量でも全国4位を誇る蕎麦の名産地です。この豊かな地域資源を全国に広め、地域の活性化に貢献したいという強い想いから、2008年に「山形蕎麦と炙りの焰藏」1号店を仙台一番町にオープンしました。現在では、山形県、宮城県、東京都に6店舗を展開し、焰藏グループには月間2万人以上のお客様にご来店いただいております。

私たちの焰藏グループでは、山形蕎麦だけでなく、山形米、鴨、葱、卵、そして新鮮な海産物など、地元の食材を直接仕入れ、四季折々の旬の素材を活かした極上の炙り料理を提供しています。これらのお料理を、地元の銘酒と共に楽しみいただくことで、お客様には「大切な人と至福の時間を過ごしていただく」ことをテーマに掲げています。

また、私たちは農家と強固な連携を築き、持続可能な農業環境を共に支えながら、地域の食文化を守り、育てています。そして、この食文化を地域活性化の原動力とし、日本の『和食の文化』を世界へと発信していくことを、心から願っております。

オオホリ建託株式会社

代表 : 大江 文彦
本社所在地 : 〒990-0031 山形県東村山郡山辺町大字山辺 2888-2
電話番号(代表) : 023-666-8680
ウェブサイト : <https://oh-group.co.jp/company.html>

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 III Three(アイスリー)担当 柴田 TEL : 03-6455-3527 FAX : 03-6455-3346 MAIL : release@iii-three.co.jp