

『割子そば』の食べ方



①

お好みで薬味とツユをかけます。
ツユをかけ過ぎないようにするのがポイント！

②

1枚目を食べ終わったら、残りのツユを2枚目につけ、空いた1枚目の器を一番下になるように重ねます。
2枚目の器にまた、お好みで薬味をのせ、ツユをかけてお召し上がり下さい。



③

残りのツユを3枚目につけ、空いた2枚目の器を一番下になるように重ねます。3枚目をいただいたら、最後に『そば湯』にお好みでだしを足してお召し上がり下さい。
※そば湯とは、そばを茹でた、茹で汁を言います。



これが割子そばの薬味です

※お店によって異なる場合がございます。

かつおぶし

細ねぎ

のり

紅葉おろし



だんだん

出雲弁でありがとうございます
「だんだん」と言います。

『釜揚げそば』とは・・・



割り子そばにつづいて、島根ならではの『釜揚げそば』です。
麺を茹でて、そのまますくい上げたそばに出汁をとったツユではなく、
『そば湯』を注いだものです。

※『そば湯』とはそばを茹でた、茹で汁を言います。
そば湯にはそば粉がふんだんに溶け込んでおり、ある意味蕎麦以上にそば
の風味を楽しむことができます。

『釜揚げそば』の食べ方



お好みで薬味とツユをかけてお召し上がりください。

そば湯は無料で提供されています。

※お店によって異なる場合がございます。

薬味とツユをそば湯へ入れて、そば湯スープにして楽しんでいただけます。