

米粉メニューをお楽しみいただけるお店紹介

あやめそば 舟越 【長井市】

【ご主人からのメッセージ】

当店では、4月より県産の「はえぬぎ」の米粉8割に県産小麦「ゆきちから」をつなぎに使用し、長井産の「紅花」を練り込んだこめこめんを「こめこ紅きり」として販売しています。こめこめんの特徴の、コシの強さとのどごしの良さはそのままに紅花を練り込むことで、ほのかな桃色の、山形らしい麺に仕上げました。



汁や薬味も、基本的に米（ごはん）にも合うような梅やくるみ、納豆、天ぷらや長井、西置賜地方で昔から食べられておりました馬肉（さくら肉）の温かいお汁につけてお召し上がりいただく「さくらせいろ」等を用意しました。

そばや、麦きりとはまた違ったのどごしが良くさっぱりした新しい食感の麺を是非味わっててください。

せいろ（海苔、梅干し付き）	700円
くるみせいろ（くるみダレ付き）	750円
なっとうせいろ（長井産レインボー納豆使用）	750円
さくらせいろ（温かいさくら（馬肉）汁に付けてどうぞ）	950円
野菜天せいろ（長井産レインボー野菜中心）	1000円

あやめそば 舟越

住所 〒993-0082 [長井市舟場5-18-2](#)
電話番号 0238-84-2754
FAX 番号 0238-84-6636
営業時間 11:00~14:30、17:30~20:00
定休日 月曜日（祝日の場合翌日）
駐車場 14台

