

大正8年創業、横浜の老舗蕎麦屋 人気のビーフシチウを商品化 お店の味わいを「ご自宅でも手軽に

やぶ



一同の強い想いをこめ、加熱式弁当箱を使用するなどこだわり抜いた商品となっております。

また、長期保存ができる冷凍パックはギフトとしても人気を博しており、お客様に満腹感を味わっていただけるよう、一袋の量を一般の冷凍商品と比較して多目に設定していることもこだわりのポイントである。

どちらの商品も地元の人気老舗店が販売した新商品として話題を呼び、地元の企業や保育園から常に大量の注文が入るなど、その人気は右肩上がりです。高まっている。「店舗だけでなく、どこでもお気軽にお召し上がりください。老舗の味わいをご堪能いただける自慢のビーフシチウを、これからおお客様に提供していきたいです」と濱田社長は語る。

やぶ（横浜市神奈川区松本町、濱田太郎社長、045・321・3250）は、大正8年（1919年）から横浜で蕎麦屋を営み、今年で創業100年を迎える。市営地下鉄ブルーライン三ツ沢下町駅より徒歩1分という好立地の店舗は、昼も夜も地元の常連のお客様で賑わっている。

同店一番人気のメニューは、創業当時の看板メニュー「ビーフシチウ」である。厳選和牛と野菜をホロホロになるまで時間をかけて煮込んだビーフシチウは、100年経った今でも絶大な人気を誇る。

このビーフシチウ、創業100周年を記念して、今年1月にお弁当と冷凍パックを商品化し、ご自宅でも老舗の味を楽しめるようになった。特にお弁当に関しては、「お店で提供しているビーフシチウと同じ味を食卓にお届けしたい」という社員

老舗の看板メニュー「ビーフシチウ」を商品化！
じっくり煮込んだ厳選和牛と野菜の贅沢な逸品をご家庭でも

