

「美味しいお蕎麦をできるだけ安く」 毎日召し上がってほしい 自家製麺の「三たて」蕎麦

信越食品

信越食品（大田区大森北、水信
春夫代表取締役、03・3764・
9618、<http://www.yudetarou.com>）は、

日本そば店「ゆで太郎」を
経営する会社である。1994
年に「ゆで太郎1号店湊店」を開
店後、今日に至るまでの25年間、「美
味しいお蕎麦をできるだけ安く、
日常食として気軽に召し上がって
いただきたい」という社長の想い
を受け継ぎ、全国で美味しいお蕎
麦の提供を続けている。

フランチャイズ展開の中も、美
味しいお蕎麦の条件である三たて
「挽きたて」「打ちたて」「茹でた
て」にこだわり続け、指定の製粉
所で丁寧に挽いた蕎麦粉を各店舗
へ。毎日、お客様の目の前で挽き
たての蕎麦粉を打ち、目の前で茹
で上げる。手間も設備も必要とす
る仕事だが、美味しいお蕎麦を召
し上がっていただくために一切妥
協しない。

また、そばつゆもこだわりの逸
品だ。厳選した国産の鰹の枯節を
原料に使用することで、味と出汁
の深みを追求している。江戸風の
少し濃い味つけなので、最初の一

口は下半分くらいをそばつゆにつ
けて召し上がると、蕎麦の風味が
しつかり感じられる。

さらに、サクサクとした揚げた
ての天ぷらはお蕎麦との相性抜
群！各種丼ぶりもサイドメニュー
とは思えないボリュームで、お好
みの蕎麦と合わせて空腹を満たし
てほしい。

期間限定の「季節のメニュー」
もおすすすめ。旬の食材を使用した
普段とは違うお蕎麦を、ぜひ最寄
りのゆで太郎でお召し上がりくだ
さい。皆様の健康にお役に立てる
よう、社員一同真心込めて、美味
しいお蕎麦をお届けいたします。



創業時からこだわりの
「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」
美味しい蕎麦

