## 夏の新そば賞味会及び「そばしぼり」のリニューアルについて

担当:本耶馬渓支所地域振興課 久保(電話 0979-52-2211)

今年も本耶馬渓町の夏の新そばが実りの時期を迎えましたので、穫れたての新そばをご試食いただく「夏の新そば賞味会」を開催します。賞味会終了後の正午からは一般のお客様にも新そばを解禁します。また、令和3年に開発した「そばしぼり」を刷新し、大分空港などでの販売を開始しました。

## 夏の新そば賞味会

日時:令和5年6月30日(金)10時~

(一般のお客様の新そば解禁は、12時~)

場所:道の駅耶馬トピア

(中津市本耶馬渓町曽木 2193 番地 1)

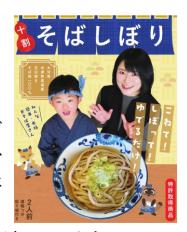


(6月28日まで、アイデア満載の本格そばを700円で味わえる「冷やしぶっかけそばまつり」開催中)

## 「そばしぼり」のリニューアル

「そばしぼり」は令和3年に(有)はばたきが開発し、製造特許を 得て販売しています。

令和4年度に大分県の「ケーススタディ型伴走支援者育成事業」の支援先企業として(有)はばたきの「そばしぼり」が選ばれ、子どもと一緒にできる食育をコンセプトに、パッケージの刷新やそば粉の配合変更、マニュアルをわかりやすく変更などを行い、令和5年5月に完成。



現在、道の駅耶馬トピアのほか、大分空港や北九州空港などで販売しています。

## 本耶馬渓町のそばについて

本耶馬渓町のそば生産は、平成7年に始まり今年で29年目を迎えました。

夏の新そばは4月中旬に播種し、5月中旬から6月初旬まで花の見ごろを迎え、6月下旬から刈り取りが始まり、乾燥機調整・製粉施設でそば粉になるまでの作業が行われます。

本耶馬渓町で行っている石臼製粉は、ロール製粉に比べて回転が遅いので熱が発生しにく く、香りがよい風味豊かな蕎麦になります。