

「年越し三島そば」「三島産地粉うどん・そうめん」 予約・注文を承ります

グラウンドワーク三島では、環境コミュニティ・ビジネスの一環で、遊休農地を活用した地域農業ブランドの創出に取り組んでおり、箱根西麓・三島市川原ヶ谷（元山中）で「三島そば」栽培（11年目）を、中郷地区・三島市御園で「三島小麦（イワイノダイチ）」を栽培しています。

そこで、昨年も大好評をいただいた、「三島そば」の新粉を使用した「年越し三島そば」（生そば）と、三島小麦を使用した「三島産地粉うどん・そうめん」（乾麺）と新発売の「三島産地粉にんじんうどん・さつまいもうどん」（乾麺）の注文販売を承ります。年始のご挨拶用に、化粧箱入りでご用意いたしました。迎え来る新年に向けて、また、年越しの締めくくりとして、ご利用ください。



三島産地粉うどん・そうめん・年越し三島そば



【新発売】三島産地粉にんじんうどん・さつまいもうどん

1. 商品の概要

商品名	特徴
「年越し三島そば」（生そば）	川原ヶ谷（元山中）の畑で今年収穫した「三島そば」の新粉を使用しています。
「三島産地粉うどん・そうめん」（乾麺）	御園の畑で収穫した小麦の地粉を使用しています。
「三島産地粉にんじんうどん・さつまいもうどん」（乾麺）	【新発売】御園の畑で収穫した小麦の地粉とにんじん・さつまいもを使用しています。

2. 価格

名称	内容	税込価格
Aセット	・「年越し三島そば」（生そば） 1パック（2食入）	400円
Bセット （化粧箱入）	・「三島産地粉うどん」（乾麺） 3袋 ・「三島産地粉そうめん」（乾麺） 2袋	1,500円
Cセット （化粧箱入）	・「三島産地粉うどん」（乾麺） 2袋 ・「三島産地粉そうめん」（乾麺） 1袋 ・「三島産地粉にんじんうどん」（乾麺） 1袋 ・「三島産地粉さつまいもうどん」（乾麺） 1袋	1,600円
Dセット （化粧箱入）	・「三島産地粉にんじんうどん」（乾麺） 3袋 ・「三島産地粉さつまいもうどん」（乾麺） 2袋	1,700円

3. ご注文方法 ※各セットは限定個数につき、先着順に受付・締め切りとさせていただきます。

- 電話…「三島街中カフェ」電話 055-971-1317（受付：月曜～土曜の10時～17時）
- FAX・Eメール…注文票を、FAX 055-973-0022 又は Eメール info@gwmishima.jp に送信（注文票は、グラウンドワーク三島ホームページにも掲載しています）

4. お渡し日時・場所

日時：平成 26 年 12 月 30 日（火）11 時 00 分～15 時 00 分

場所：「三島街中カフェ」（三島市芝本町 6-6、電話 055-971-1317）

※「年越し三島そば」のご注文は、生そばにつき、直接受け取り可能な方に限らせていただきます。

【問合せ】 特定非営利活動法人グラウンドワーク三島（担当：勝亦・修平）

〒411-0857 三島市芝本町 7-11 TEL 055-983-0136 FAX 055-973-0022

E-mail info@gwmishima.jp URL http://www.gwmishima.jp