



戸隠そば、寒の旨み。

ミヤマから「信州のキラメキ」をお届けします。

千二百年の 伝統、戸隠そば



厳冬の信州。
寒そばが旨い季節になりました。

正月明けの信州は、凍てつく寒さが身に染みる寒の時期を迎えます。「寒そば」と呼ばれるこの時期の蕎麦は、寒さによって玄そばの旨みが増してきます。そば処が多い信州ですが、中でも気候風土がソバ栽培に最適な戸隠は香り豊かな旨い蕎麦で知られています。

ということで、リニューアル第二段のピジョンポストは、ミヤマ本社からクルマで30〜40分、私たちおすすめ戸隠そばの名店をご紹介します。

戸隠そばの歴史は古く、平安時代ごろまで遡ります。戸隠は修験道で栄えた地域で、訪れる修験者達の携行食として重宝されてきました。当時は、そば粉を水で溶き団子のようにして食べていたようで、現在の「そばきり」になったのは、少なくとも江戸中期ごろ。宝永6年（1709年）の文献「奥院燈明役勤方覚帳」が現在確認できる最古の資料で、残念ながらそれ以前の資料は大火で消失。そこには現在の戸隠神社奥社で「そばきり」が振舞われた旨が記されています。宿坊で振舞われた「そばきり」が、戸隠講の信者により口コミで全国に広がったのですから、テレビもインターネットもない時代、その美味しさは、ホンモノだったに違いありません。

戸隠では、これからは寒そばの旬。長野市街地から戸隠へと続くパードラインは、四季を通じて楽しめるドライブコースです。春の新緑、夏の避暑、秋の紅葉、冬のスキーと年に何度も戸隠を訪れ、そばを楽しむ私たちが、一人ひとりにお気に入りのそば処があります。みなさまも是非、各店自慢の味をご堪能ください。



旨さの秘訣は3たて。
くつろぎ空間でいただけます。

蕎麦処そばの実

現 在、戸隠には30件あまりのそば処があり、どこで食べようか迷ってしまう方も多いと思いますが、美味しい蕎麦の秘訣は「挽きたて」、「打ちたて」、「茹でたて」の三たてか否か。

もちろん、今回お話を伺った「そばの実」では、厳選した玄そば（表紙写真）を石臼で毎日自家製粉し、

絶妙にブレンドするこだわりで、香り豊かな蕎麦がいただけます。さらに「そばの実」オススメの理由は、抜群のロケーションにあります。戸隠のそば処の多くは、申社や宝光社付近にあります。ここは戸隠森林公園近くの一軒家。ゆとりある間取りと、落ち着いた雰囲気。蕎麦が相まって戸隠の自然を眺めながらゆったりとくつろげます。多少待つてもここで蕎麦を味わいたい、というお客さんが多いのもうなずけます。

風味豊かな「割そば」のど越しのいい「ざるそば」など、それぞれ個性があり、どれも甲乙つけがたし。お好みでどうぞ。



1) 窓から見える四季折々の景色。「そばの実」は席数が少なめで、ゆったりと蕎麦を堪能できます。 2) 情緒あふれるお店の外観。 3) 旬の野菜の天ぷらが味わえる「天ざる」も人気メニューのひとつ、可愛らしい「そばたんご」もオススメ。 4) 石臼で丹念に挽いたそば粉を毎日手打ちでお届け。



長野県長野市戸隠3510-25
11時～16時 ☎026-254-2102
休 木曜日、第3金曜日
http://www.sobanomi.co.jp/
商品のお取り寄せもできます。



1) 一番人気の「西岳そば」は、おいしい蕎麦と戸隠の旬の食材が一度に味わえる絶品。 2) 地元の人達も多く訪れる風情ある店内。 3) 戸隠産の山菜やきのこなど旬の小鉢も味わえる「よつかどそば膳」。 4) 湯ごね、打ちたて2時間以内のゆでたての蕎麦がいただけます。



長野県長野市戸隠宝光社2179-4
9時～18時頃 ☎026-254-2145
休 金曜日

家伝の「湯ごね」を継承
打ちたて2時間以内の蕎麦
そば処よつかど

ミ ヤマ社員にも熱狂的なファンが多い「よつかど」をご紹介します。いわけにはいきません。戸隠でも少ない湯ごねにこだわりの「打って2時間以内」の、香り、コシが絶品の蕎麦をいただけます。

この道三十数年、そば打ちに腕を振ってきたご主人曰く「お袋は旅館からそば打ちを頼まれるほどの名人で、昔は夕飯によく打ってくれたもんだよ。その蕎麦が旨くてね。湯ごねなんかもそうだけど、俺はお袋の教えを守って、本当に昔のままの作り方でやってる」

家庭料理として親しまれた「戸隠そば」ですが、手打ちそばの味を決めるといわれるのが「こね」。ご主人がこだわりの湯ごねによる打ちたて蕎麦は、適度な弾力とど越しの良さが絶品で、食べればその違いに驚くはず。常連客に人気の「西岳そば」は、冷たい蕎麦に山菜がたっぷりのり、その上に熟々の天ぷらが添えられるオリジナル商品です。他に山菜やきのこなど、戸隠の旬な食材を使った小鉢もおすすすめです。



ピジョンポストをリニューアル致しました。

平素はミヤマをご愛顧いただきありがとうございます。

1997年よりお客様とのコミュニケーションツールとして発行してまいりましたピジョンポストですが、

お客様にもっとミヤマを知っていただく為にはどうするべきか？

その答えの一つが社員が働き、遊び、生活の多くの時間を過ごす地の良さをお伝えすることだと私たちは考えました。

お仕事の合間にホッとくつろげるひとときをご提供できれば幸いです。

ミヤマがお届けする定期便。まずは私たちが本社を置く地、信州の魅力を詰めて今号よりお届けします。

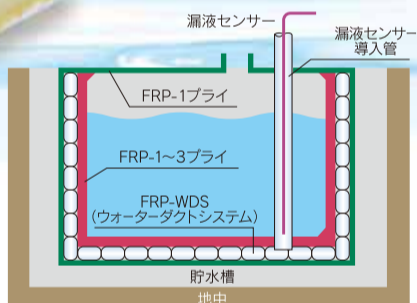
Miyama,inc.

■環境装置事業

ウォーターダクトシステム

WDS

見えない不安に見える安心へ。
既存貯水槽への施行で実現可能な、
低コストな安全対策システムです。



ライニング構造図

●WDSイメージ図
貯水槽への特殊なライニングの施行と内部センサーの設置で、貯水液の槽外漏出を未然に防ぎます。

- 高い耐久性
- 大規模工事不要
- 低コスト
- 貯水容量の大幅減少無し

■環境検査計測事業

分析最短 2日

サンプリング・分析・抜油・運搬・処分 PCBで困ったら…?

まずは、ミヤマにご相談ください。

⚠ 対象機器類を廃棄する際には、PCB分析が必要です。また、PCBの含有が確認された場合には、届出や保管等の取り扱いが法令で規定されています。

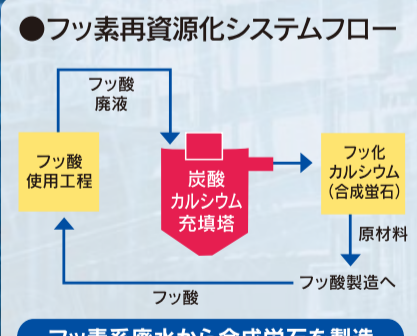
●PCB混入のおそれがある機器類

- トランス類
高圧トランス
低圧トランス等
- コンデンサ類
高圧コンデンサ
低圧コンデンサ
照明用コンデンサ等
- その他
電機器類、遮断器、開閉器、OFケーブル等

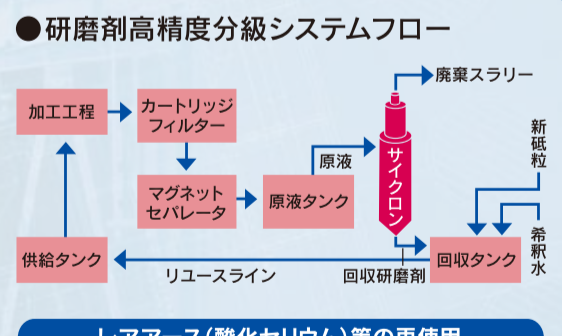
■環境装置事業

製造工程内での再資源化を実現 オンサイトリサイクルシステム

●フッ素再資源化システムフロー



●研磨剤高精度分級システムフロー



フッ素系廃水から合成蛍石を製造
廃水中のフッ素から高純度な合成蛍石を製造、フッ酸原料としてリサイクルが可能です。

レアアース(酸化セリウム)等の再利用
水晶、ガラス、シリコンウエハー等の研磨スラリー廃液から、炭化ケイ素、アルミナ、酸化セリウム等の利用可能な砥粒を回収し再利用が可能です。

■環境整備事業

硝酸系廃液は脱窒処理から リサイクルの時代

廃液中の非鉄金属はもちろん、
これまで困難とされた
硝酸のリサイクルを実現致しました。

ゼロエミッション化

処理コスト低減 窒素規制強化に対応

対象廃液
酸洗・エッチング・電解研磨・治具剥離・不動態化処理等、各種表面処理工程より排出される硝酸、硝酸・フッ酸の混酸、硝酸・リン酸との混酸

総合環境企業 ミヤマ株式会社

本社/〒381-2283 長野県長野市丹波島一丁目1番12号 TEL.026-285-4166(代) FAX.026-283-0011

- リサイクルセンター/長野・松本・東京・燕・秋田・名古屋・大阪 ■工場/長野・中野・上越・分水・燕・大町
- 技術開発センター ■EM開発センター ■装置機材センター ■保全機材センター
- 名古屋プラントサービスセンター ■新潟プラントサービスセンター
- 営業所/盛岡・秋田・仙台・郡山・宇都宮・水戸・新潟・長岡・燕・上越・中野・長野・上田・松本・諏訪・甲府・前橋・埼玉・東京・千葉・横浜・静岡・富山・名古屋・京都・大阪

詳しくは当社ホームページへ <http://www.miyama.net/>

PIGEON POST vol.01

発行日:平成23年1月1日 発行人:南 克明 編集:ミヤマ株式会社 広報室 デザイン:トドロキデザイン