

夏ギフト

海の幸 山に幸 YAMATO

Special Summer Gift 2026



つるり。
しなやかな口あたりに、
思わず、心がほどけていく。



寛文五年堂

いなにわ手繰うどん

寛文五年から受け継ぐ、伝統製法仕上げ。

稲庭うどんの発祥は寛文五年（1665年）。350年以上の歴史をもつ稲庭の地で、今も受け継がれるうどんづくりの技。秋田・栗駒山麓の伏流水に育まれたこの土地は、稲庭うどんのふるさとです。稲庭うどんは、日本三大うどんのひとつにも数えられ、かつては秋田藩の御用食としても知られてきました。幾つもの工程を経て、その合間ごとに熟成（寝かせ）を繰り返すことで、繊細な口あたり、つるりとした喉ごし、細くとも芯のあるコシが生まれます。



商品コード 19

いなにわ手繰うどん・つゆ詰合せ【紙箱】

内容量：うどん 80g×6袋／つゆ 30ml×6袋
賞味期限：540日

3,980円（税・送料込）

※TU30



商品コード 20

いなにわ手繰うどん・つゆ詰合せ【紙箱】

内容量：うどん 80g×8袋／つゆ 30ml×8袋
賞味期限：540日

4,980円（税・送料込）

※TU40



商品コード 21

いなにわ手繰うどん・つゆ詰合せ【紙箱】

内容量：うどん 80g×10袋／つゆ 30ml×10袋
賞味期限：540日

5,980円（税・送料込）

※TU50