

夏限定



先着
500食
限定

山形の蕎麦屋から 発祥した中華そば

鳥中華そばとは蕎麦のつゆに使われる和風出汁のスープにラーメンの中華麺を入れ、鶏肉、天かす、海苔などをトッピングした料理です。山形県内では蕎麦屋などで提供されているB級グルメです。

みやさかやの鳥中華そばは「道の駅米沢」の蕎麦屋「十割庵」でも使用されている親鶏から時間をかけて抽出した出汁を使用しております。親鶏のこりこりとした食感と濃い肉の旨味が癖になる名物グルメです。

お好みに合わせて温・冷どちらでも
美味しくお召し上がりいただけます。

早割対象



冷凍

鳥中華そば

内容量/1食 麺150g 鶏肉入りスープ約450g
賞味期間/冷凍90日

商品番号 T123 <1食>

756円(税込)

商品番号 T123-3 3食以上ご注文で (1食当り)

698円(税込)

7% Off

アレルギー：小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉

※常温、冷蔵商品との同梱不可。常温、冷蔵商品との同時注文の際は追加送料発生致します。

夏限定



山形夏の風物詩 薄皮丸茄子漬

山形の夏といえば薄皮丸茄子漬。米沢盛んに栽培される薄皮丸茄子を浅漬けにしました。特徴は皮の柔らかさとまるい形。全国的に流通量が少なく希少性が高い茄子です。

見た目も涼を感じられ皮はパリッと、口に入るとみずみずしくジューシーな夏限定の丸茄子漬を是非この機会にお召し上がり下さい。

早割対象



冷蔵

※7月2週目以降の
お届けとなります。

薄皮茄子漬

内容量/瓶詰め(1瓶約400g)
賞味期限/冷蔵7日

商品番号 S-028 <1瓶>

2,000円(税込)

●天候によって出荷日がかわります。
●丸茄子生産者の減少により、年々出荷時期が遅れつつあります。
また出荷数にも限りがございますので予めご了承をお願いいたします。

熟練職人が仕上げた 「鯉のあらい」

「洗い」は骨が当たらないように、絶妙な薄さに仕上げ、さつと熱いお湯に身をくぐらせ、氷水で一気に締めた料理です。十年以上修行を重ねた熟練の職人だけがその仕事を担当します。鯉の個体に合わせて捌いたり、湯加減や締める時間を調整する必要があるなど、高い技量が求められます。

身が締まり鯉本来の旨味と脂の旨味を十分に堪能頂ける「鯉の洗い」。夏の暑い季節に、食卓に涼やかさと粋をお届けします。

早割対象



冷蔵

鯉の洗い

内容量/1人前 10枚
賞味期/冷蔵 3日

商品番号 M037 <1人前 10枚>

648円(税込)

商品番号 M037-3 3人前以上ご注文で (1人前当り)

615円(税込)

