

板野郡の“春にんじん”は甘い!柔らかい!
1人前に中〜大型をほぼ、まるまる1本使用!!

春にんじんそらそば 爛漫

にんじん嫌いの
お子様に♪
食べさせよう♪

にんじんといえばウサギちゃん...ということで、ウサギちゃん型クッキーもトッピング♪♪

そらそば煎餅は春にんじんスープにディップして♪

にんじんのチャーシュー(ソテー)も、もちろん徳島産の春にんじん♪

スープが半分くらいに減ったタイミングで、ドライバジル&粉チーズを投入して味変を!

絶品の出汁に24時間以上漬けたんだ煮卵♪

カイワレの苦みでアクセント!

おなじみ、極旨そらそばチャーシュー&そらそば初の鶏胸肉チャーシューのWです!!

1人前に約1本まるまる“春にんじん”を使用!大鍋でじっくりとポタージュ風にして、最終的には“そらそば出汁+タレ”と合わせて絶妙のバランスに♪

『JA徳島県板野郡』さん全面協力!!

徳島県は“春にんじん”の出荷量全国一位!
中でも板野郡で多く生産されています!!
この度『JA徳島県板野郡』さんが、
出荷されない規格外にんじんを
大量に安価で提供していただきました!!!



春にんじんそらそば

無添加 無化調 低塩分
脱・動物系スープ&オイル

2024.4.27 debut

春にんじんそらそば

通常価格 1,100円 (税込)

debut 特価

1,000円 (税込)



阿波そらそばホワイトベース

- 住所 / 小松島市神田瀬町字門田 13-2
- 電話 / -
- 営業時間 / 土・日曜の18:00～
備考 / 売切次第終了
- 定休日 / 月、火、水、木、金
- 駐車場 / 25台