

第7回

やちよ蕎麦の会と、栄養学を学ぶ和洋女子大生が共同開発

特設サイト



やちよ蕎麦の会 × 和洋女子大学

前半 2024 10/21(月)~11/10(日)

後半 2024 11/11(月)~11/30(土)

蕎麦職人と大学生が紡ぐ、6つの創作蕎麦



気分はサッパリ!! ネバネバそば 冷

販売店舗 さわ田茶家 / そば喫茶去 万屋



ごまピーナッツ
つけそば 冷

販売店舗 蕎麦セイジ



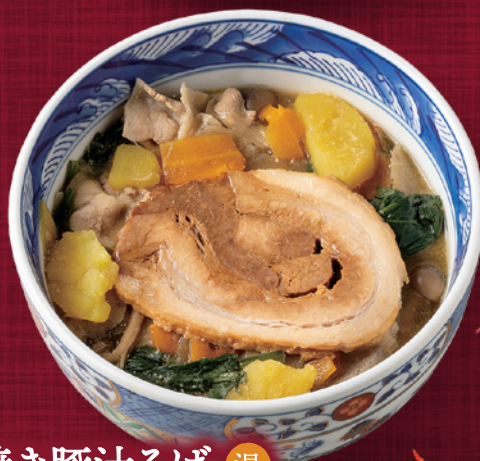
とりタルぶっかけそば 冷

販売店舗 蕎麦だいにんぐ 長寿庵



秋てんこもり坦々そば 温

販売店舗 さわ田茶家 / そば喫茶去 万屋



焼き豚汁そば 温

販売店舗 蕎麦セイジ



～まるでモンブラン～
秋香るクラムチャウダーそば 温

販売店舗 蕎麦だいにんぐ 長寿庵

販売店舗 各店舗で販売メニューが異なります

●さわ田茶家 ●蕎麦セイジ ●蕎麦だいにんぐ 長寿庵

●そば喫茶去 万屋

お店の住所・問合せ先は裏面をご覧ください

※数量限定につき、売り切れの際はご了承ください※店舗によって盛り付けや器が異なる場合がございます。
※一部材料が代替される場合がございます。※お店の定休日、営業時間などの詳細は各店にお問合せください。



和洋女子大学

千葉県市川市国府台2-3-1

共 催: やちよ蕎麦の会、和洋女子大学、八千代産学官協同ネットワーク運営協議会

後 援: 八千代市、東葉高速鉄道株式会社、八千代商工会議所

問合せ: 事務局(八千代商工会議所内) TEL.047-483-1771

検討会・試食会を重ね、 今年も美味しいそばが誕生！

販売期間 **前半** 10/21(月)~11/10(日)

●気分はサッパリ!! ネバネバそば ●ごまピーナッツつけそば ●とりタルぶっかけそば



さわ田茶家、そば喫茶去 万屋で販売!

気分はサッパリ!!
ネバネバそば **冷**

1,480円(税込) ※うどんに変更可

8種類の食材を盛り付けて彩り豊かなそばとなっています。ゆずつゆをかけることでさっぱりさをプラスします。

8種類の食材を使用した彩り豊かなネバネバそばです。味変でゆずつゆをかけることでさらにさっぱり感を味わうことができます。



考案者 和洋女子大学

食べ食ベタイム

奥本 優花 小澤 咲絵
乙川 彩花 窪田 和美

エネルギー	1人分量	たんぱく質	脂質	単糖当量
601 Kcal	626.0g	29.5g	13.2g	71.8g
	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
	122.0mg	4.7mg	13.5g	4.0g

蕎麦セイジで販売!

ごまピーナッツ
つけそば **冷**

1,480円(税込) ※うどんに変更可

さっぱりつけダレとピーナッツの食感がくせになる! 見た目鮮やかなおそば。

レタス、冷しゃぶ、トマト、カイワレ大根を鮮やかに盛り付けました。つけダレはさっぱりとしたそばつゆに、香り高いすりゴマとピーナッツを入れ風味を出しています。粉砕ピーナッツをお好みで入れて食感をお楽しみください。



考案者 和洋女子大学

食べ食ベタイム

奥本 優花 小澤 咲絵
乙川 彩花 窪田 和美

エネルギー	1人分量	たんぱく質	脂質	単糖当量
962 Kcal	432.0g	34.2g	53.0g	75.9g
	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
	116.0mg	4.0mg	12.8g	3.1g



蕎麦だいにんぐ 長寿庵で販売!

とりタルぶっかけそば **冷**

1,480円(税込) ※うどんに変更可

ここでしか食べられない! こだわりのタルタルソースがそばとチキン南蛮を彩ります。

チキン南蛮を豪快に乗せた食べ応え抜群のおそばです。タルタルソースにヨーグルトやお漬物を加えることで軽やかに仕上げました。甘酢をしっかり染み込ませた鶏天とおそばにタルタルソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



考案者 和洋女子大学

はらべこ

瀧口 叶 田代 明日香
寺内 恵梨衣

エネルギー	1人分量	たんぱく質	脂質	単糖当量
859 Kcal	481.0g	33.6g	30.5g	98.1g
	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
	115.0mg	4.0mg	11.1g	3.9g

販売期間 **後半** 11/11(月)~11/30(土)

●秋てんこもり坦々そば ●焼き豚汁そば ●〜まるでモンブラン〜秋香る クラムチャウダーそば



さわ田茶家、そば喫茶去 万屋で販売!

秋てんこもり
坦々そば **温**

1,480円(税込) ※うどんに変更可

秋を感じる鮮やか坦々麺

しめじ、かぼちゃ、青梗菜などの秋が旬である食材を取り入れた坦々麺です。まろやかな豆乳とピリッと辛い肉味噌の組み合わせが魅力的な一品です。



考案者 和洋女子大学

そば一ず

齋藤 紗也花 堀 瑠礼那
佐藤 ゆきの 三浦 美咲

エネルギー	1人分量	たんぱく質	脂質	単糖当量
739 Kcal	473.0g	26.7g	25.5g	86.2g
	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
	127.0mg	5.2mg	12.1g	3.5g

蕎麦セイジで販売!

焼き豚汁そば **温**

1,380円(税込) ※うどんに変更可

「豚」ばらと焼き「豚」、まさに「豚」汁。

豚ばら肉と焼き豚の2種類を楽しめる「豚」汁です。また千葉県産の食材を多く使用し千産千消。秋の味覚を感じ、身体も心もほっこりするそばに仕上げました。



考案者 和洋女子大学

WA:I

長峯 明里 前田理彩

エネルギー	1人分量	たんぱく質	脂質	単糖当量
776 Kcal	912.2g	26.0g	32.8g	84.9g
	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
	122.0mg	4.1mg	12.8g	4.8g



蕎麦だいにんぐ 長寿庵で販売!

〜まるでモンブラン〜
秋香る
クラムチャウダーそば **温**

1,680円(税込) ※うどんに変更可

モンブランのような
かわいい見た目の洋風そば

秋の味覚を詰め込んだ洋風のそばです。魚介のうまみたっぷりのクリームソースとさつまいもと栗の甘味がくせになる新しいそばをぜひご賞味ください。



考案者 和洋女子大学

そば一ず

齋藤 紗也花 堀 瑠礼那
佐藤 ゆきの 三浦 美咲

エネルギー	1人分量	たんぱく質	脂質	単糖当量
771 Kcal	679.1g	35.4g	16.6g	109.0g
	カルシウム	鉄	食物繊維総量	食塩相当量
	503.0mg	5.4mg	12.2g	2.4g

各店舗で
販売メニューが異なります

さわ田茶家
八千代市萱田町595
TEL.047-486-3311

蕎麦セイジ
八千代市大和田新田926-8
TEL.047-450-3033

蕎麦だいにんぐ 長寿庵
八千代市勝田台4-13-1
TEL.047-484-3971

そば喫茶去 万屋
八千代市大和田1002-1
TEL.047-482-2311



やちよ蕎麦の会
Instagram



※数量限定につき、売り切れの際はご了承ください。※店舗によって盛り付けや器が異なる場合がございます。※一部材料が代替される場合がございます。※お店の定休日、営業時間などの詳細は各店にお問い合わせください。