

# 「そば処いずみ」 メニューをリニューアル

ACTIVE KUMIAI



新メニュー「そばガレット」

一般社団法人  
いずみそば組合  
(会長・浅川益  
幸)は、同組合  
が運営する「そ  
ば処いずみ」の  
メニューのリ  
ニューアル等  
を行った。同施設  
は、日照時間が  
日本一といわれ

ている大泉高原において農業を一切使わない水耕栽培で発芽させた大泉特産のそばを直接提供するために北杜市が設置した。

当施設は、開業から10年以上が経過しているが、リニューアル等が行われた実績も無く、また、案内看板も設置されていないため、同地域の蕎麦屋との差別化も難しく、来客者から探すのが難しいとの意見が多く出されていたため、今回メニューのリニューアルと看板設置が行われた。

メニューのリニューアルについては、メニューデザイン的大幅な変更と新メニューとして今まで販売実績の無かったデザート「そばのガレット」を新たに加え、提供スピードをアップさせることや看板となる商品をクローズアップするためにメニューの厳選化等を行った。

案内看板については、店舗が近隣道路の中では交通量の多い県道608

号線から確認するのが難しい場所にあるため、直前の交差点にデザイン制の高い、店舗のイメージアップに繋がる看板を設置した。

また、そば処いずみと同一敷地内には、そばづくりが体験できる「そば体験館」も併設されており、大泉そばの普及活動を併せて行っている。

●問い合わせ先

「そば処いずみ」……北杜市大泉町谷戸1995

☎05511-38-0804

「そば打ち体験館」…北杜市大泉町谷戸1990

☎05511-38-1551(要予約)



下新居交差点の看板