



『極める』とはこのこと！これを食べなきゃ始まらない！

どうげん

# そばきり道玄の アートテン極み十割そば

長野県の八ヶ岳山麓で栽培・収穫された新蕎麦の中でも最も品質の良い、一等級のアートテン玄蕎麦を使用しています。  
アートテン玄蕎麦を自家製粉し、匠の技で打つアートテン極み十割そば、“そばであってそばではない”不思議なうまさ。  
ご家庭でおいしく味わっていただける通販セットをご用意しましたのでこの機会に是非ご賞味ください！



※ 写真のそばと料理は実際のお店メニューを撮影したものです。通販セットの内容の写真ではありませんので予めご了承ください。

商品	内容	価格 (税込) / セット	ご注文数
<b>アートテン極み十割そば</b>	3人前 / つゆ付き (1人前150g)	4,000円	セット
※冷蔵でお届けします	上記のセットに1人前追加することに	1,000円	人前追加

- \* 冷たいそば、温かいそば、どちらでもお召し上がりいただけますので、お好みでお選びください。
- \* そばの茹で汁にはそばの栄養がたっぷりと溶け出していますので、そば湯として是非お召し上がりください。

ヤマト運輸クール便 (税込)	全国一律
1セットから	約1,100円～1,650円程度です。送料は実費請求させていただきます。

### 【重要事項】

- \* この商品は**冷蔵**です。アートテン極み十割そばを冷蔵した状態でお届けします。
- \* 商品に同封されている『旨い上手い茹で方』を**必ず**お守りください。うまいそばをおいしく食べるなよりの秘訣です。
- \* ポイントは... ① 1人前につき3Lのお湯で茹でる ② 茹で時間を必ず守る (40秒～45秒) ③ 流水でぬめりを取って素早く氷水でそばをしめる

- \* ご不在によりお受け取りできなかった場合による商品の品質変化 (傷み・劣化) に関しては、責任を負いかねます。
- \* 請求書は株式会社J-ATIより後日発送いたします。商品には同封されておりませんのでご注意ください。

< お送り先 > ※ 会員の方はお名前のご記入だけで構いません。(ご登録の住所に限りませのでご注意ください)

お名前		紹介者	
ご住所	〒		
TEL	希望到着日 / 配達時間 ○をつけてください	月 日	午前中 14-16 16-18 18-20 19-21

※ ご注文をいただいた順に出荷いたします。配達日を指定される場合は、日数に余裕をもって(約5日間)ご注文ください。

< 送り主名 兼 ご請求先 > ※ お送り先と異なる場合のみご記入ください。

送り主名		TEL	
ご住所	〒		



FAX送信番号：06-4708-5935 (メール・LINE・電話でもOK！)

E