

# 「年越し三島そば」「三島産地粉うどん」 ～予約・注文を承ります～

グラウンドワーク三島では、環境コミュニティ・ビジネスの一環で、遊休農地を活用した地域農業ブランドの創出に取り組んでおり、箱根西麓・三島市川原ヶ谷（元山中）で「三島そば」栽培（12年目）を栽培しています。

そこで、昨年も大好評をいただいた、「三島そば」の新粉を使用した「年越し三島そば」（生そば）と、「三島産地粉うどん」、「三島産地粉にんじんうどん」、「三島産地粉さつまいもうどん」（乾麺）の注文販売を承ります。年始のご挨拶用に、化粧箱入りでご用意いたしました。

迎え来る新年に向けて、また、年越しの締めくくりとして、ご利用ください。



三島産地粉うどん  
年越し三島そば



三島産地粉にんじんうどん  
三島産地粉さつまいもうどん

## 1. 商品の概要

商品名	特徴
「年越し三島そば」（生そば）	箱根西麓・元山中（三島市川原ヶ谷）の畑で今年収穫した「三島そば」の新粉を使用しています。
「三島産地粉うどん」（乾麺）	松毛川沿い（三島市御園）の畑で収穫した小麦の地粉、にんじん、さつまいもを使用しています。
「三島産地粉にんじんうどん」（乾麺）	
「三島産地粉さつまいもうどん」（乾麺）	

## 2. 価格

名称	内容	税込価格
Aセット	・「年越し三島そば」（生そば） 1パック（2食入）	400円
Bセット （化粧箱入）	・「三島産地粉うどん」（乾麺） 5袋	1,500円
Cセット （化粧箱入）	・「三島産地粉うどん」（乾麺） 3袋 ・「三島産地粉にんじんうどん」（乾麺） 1袋 ・「三島産地粉さつまいもうどん」（乾麺） 1袋	1,600円
Dセット （化粧箱入）	・「三島産地粉にんじんうどん」（乾麺） 3袋 ・「三島産地粉さつまいもうどん」（乾麺） 2袋	1,700円

## 3. ご注文方法 ※各セットは限定個数につき、先着順に受付・締め切りとさせていただきます。

- 電話…「三島街中カフェ」電話 055-971-1317（受付：月曜～土曜の10時～17時）
- FAX・Eメール…注文票を、FAX 055-973-0022 又は Eメール info@gwmishima.jp に送信  
（注文票は、グラウンドワーク三島ホームページにも掲載しています）

## 4. お渡し日時・場所

日時：平成 27 年 12 月 28 日（月）11 時 00 分～ 18 時 00 分  
 12 月 29 日（火）11 時 00 分～ 18 時 00 分  
 12 月 30 日（水）11 時 00 分～ 15 時 00 分 ★最終日は 15 時 00 分まで

場所：「三島街中カフェ」（三島市芝本町 6-6、楽寿園正門南隣、電話 055-971-1317）

※「年越し三島そば」は、生そばにつき、ご注文は、直接受け取り可能な方に限らせていただきます。

【問合せ】 特定非営利活動法人グラウンドワーク三島 （担当：勝亦、澤目）

〒411-0857 三島市芝本町 7-11 TEL 055-983-0136 FAX 055-973-0022

E-mail info@gwmishima.jp URL http://www.gwmishima.jp