



本日は、ようこそ深大寺「夏そばを味わう集い」へお越し下さいまして、誠に有難うございます。お陰様で八回目の集いを迎えることができました。

今年も、恒例となりました江戸ソバリエ協会「石臼の会」様にご協力をいただき、ご本尊様の宝前において献そば式を執り行い、皆様のご健康をご祈念申し上げ、盛夏のそばをご接待させて頂きます。

今回は、三種のそばをご用意いたしました。三年前よりご縁を頂戴しました鹿児島県志布志産の夏そばを、今回も志布志市様よりご奉納いただきました。希少な江戸東京野菜の寺島茄子とともにご賞味ください。また、もう二種は深大寺産のそばをご用意いたしました。一種は昨年の秋そばで、専門的な場所で管理保存を行い、深大寺産特有の風味が保たれた「深大寺名残りのそば」。もう一種は、志布志の夏そばの種を深大寺の寺領の畑で育てました。志布志と深大寺のご縁による成果の一つといえます。今年も、ひと際暑い夏となりましたが、境内の鬼灯まつりも初日を迎え、賑わいを見せていることと思います。どうぞ、ひとときお寛ぎいただき、親交を深めお楽しみくださいましたら何よりでございます。

おしながき

一 献

日本酒

深大寺提供

前 菜

酢の物 大根おろし きゅうり

調布の野菜畑提供

夏野菜のかき揚げ

調布の野菜畑提供

きゅうり 辛味味噌添え

福島県須賀川産

夏そば

2種もり 深大寺夏そば

深大寺産

深大寺名残りそば

深大寺産秋そば

夏そば

ぶっかけ

志布志産

寺島茄子の素揚げ浸し

江戸東京野菜

梅干し「福幸梅」

陸前高田産

甘 味

冷やし汁粉 そばの実アラレ