



年の瀬ですね。

# えび特集

いよいよ年の瀬も押し迫り、新年を迎える準備で大忙し！皆さん、今年良い年を過ごせましたか？

蕎麦は、蕎麦は他の麺類よりも切れやすいので、翌年に持ち越さないという意味があります。また、細く長い蕎麦は延命・長寿を願うためにも、家族の縁が長く続くようにと、そうと聞いたら「年越し蕎麦」に限らず、年中お蕎麦を食べたくなっちゃうですよー

しかもタニシロー、ローが豊富に含まれて疲労回復効果あり！忙しい節足にはピッタリですね！



## そば処 森々亭



しんしんそば850円

登別温泉に向かい、登別東に出口をすこし過ぎた右側にお店を構えている「そば処 森々亭」。綺麗に手入れされた大きな庭がとっても素敵！

店主の森さんオス文的な品はしんしんそば。道内産の大きなホタテと地元産のしいたげが入り、その香りを楽しみながらそばをすすります。中細の二八蕎麦は甘みのあるそばゆずにゆい合い、まろやかなおしじや。良い汁が出ています！ホタテや大きなしいたげも食べたいので満足！綺麗な庭を眺めながらのおそばは、気持ちも穏やかになり食欲が湧いて来ます。

その他、もりそば500円、ういちそば100円など冷たいそば。温かいそばを色々楽しみたい。登別温泉に近いためお風呂に入ってご身体を健康に、四季を楽しめる庭を見ながらそばを食べて心を癒してみませんか？駐車場も広いから、ドライブ途中にご家族連れでも非诚勿扰。なお、年末は31日まで通常営業、正月三日はごも営業していません！



**そば処 森々亭(しんしんてい)**  
 登別市中登別町138-4  
 営業時間 平日 11:30~16:00  
 土日祝日 11:30~18:00(4時~11時)  
 11:30~16:00(12時~3時)  
 定休日 毎週水曜日  
 電話 0143-83-0102

## 手打そば処 なかよし

国道37号線を伊達方面へ向かい、北黄金貝塚手前にひびくと佇む風流なそば屋は「手打そば処 なかよし」。

「趣味で始めたそば打ちが知人・友人に好評で、みんなの後押しから脱サラ、本気でそば屋になろうとされたのか」と少し照れくさそうな店主の木村さん。

電動石臼製粉機で玄そばを自分で挽き、1.2番粉と3番粉をブレンドした田舎風「粗挽き粉」を使用する。という強いこだわり。工程は、玄そばをみがき↓石抜き↓挽き↓ふるい↓そば粉の完成！これだけの工程で「自分でやっているのがアイ！」玄そばの種類は「きたわせ」道内各地の各農家と契約して作る。天候不順など不作な年でも大丈夫！

土日祭日は限定20食で生粉打ち(10割)そばも打っています！これも美味しい！夏には自家栽培の採れたて野菜が天ぷらでいただけます。

夫婦2人で営業する、のんびり感漂うお店。そばの香り高く、おちつき感のあるこだわりのそば。食べななを堪能ですよ！

おすすめメニュー  
 ●野菜たっぷり(特典) 1080円  
 ●鶏せいろ 930円

**手打そば処 なかよし**  
 伊達市北黄金町65-44  
 営業時間 11:00~15:00  
 (14:00以降は売切れ次第終了)  
 定休日 毎週水曜日  
 電話 0142-24-1765

## 手打ちそば処 縁(えん)



今年でオープンして14年目を迎える手打ちそば処 縁。二代目の留輝さんが打つ手打ちそばは、寒い気候で高いアロマ産の蕎麦粉を使用した「二八そば」甘みがあり、風味が強いのが特徴で、香り高いのは本来の風味を損なわないよう、味の邪魔をしないように打つことを毎日がけています。そば本来の味を楽しめます！



**手打ちそば処 縁**  
 室蘭市中央町2丁目2-16  
 営業時間 11:30~14:30  
 定休日 土曜日  
 電話 0143-22-5553

## 稲嘉屋



の石臼で挽いた二八そば。蕎麦粉は管理が命。季節や環境で変化しやすいそばは、どんな環境でも美味い蕎麦を作り出せるのがオシの職人技！と言いつける土さんは自信に満ちて輝いてますよ！蕎麦本来の香りを醸し出し、光沢のあるとろけしの良い蕎麦。ん〜美味い〜って、もう一枚追加〜と言いたくなります。

蕎麦屋だから、なせが和菓子も販売中。ごいも知ると知る絶品大福♪草大福は毎週月曜、豆大福と塩大福は毎週水曜のみ販売。豆大福は黒豆ではなく、赤えんじゅ豆を使用。かえる殿中の餡は3日間手間暇かけた愛情たっぷり餡。もちろん添加物不使用！次の日には硬くなってしまうので必ずその日に食べてくださいね。

**稲嘉屋**  
 室蘭市白の出町3丁目4-1  
 営業時間 10:00~17:00  
 定休日 日曜日  
 電話 0143-43-1956

## 株式会社 室蘭製麺



長い歴史を持つ創業60年の「室蘭製麺所」。スーパーの売り場ではもうお馴染みですよ。

そば粉、札幌の製粉会社で製粉した黒系統のそば粉をブレンド。と言っています。白系統？黒系統ってなに？さあ、(笑)白系統とは蕎麦の実の中心部分から取れる真っ白い粉。香りは弱く、白く上品のごこし滑らかな更科そばなど。対する黒系統とは蕎麦殻も挽き込んであるので、香りも強い。ごこしサラサラかな、田舎そばな感じがします。

ごこし滑らかな更科そばは、更科系の上品な風味、田舎そばのしつかりした香り、そしてごこしに引き出す小麦粉の甘みがかちょうとバランス。さらに保存料なども使用しない安心な食も入れるってわけですよ！家族の健康を第一に考える主婦たちには、家庭で食べられる夫や子もお店にばっちりオケケ、室蘭製麺所での直売、31日は正午まで営業、長崎屋中島店でも販売中！年越しそばの準備はもう済ませよう！

**株式会社 室蘭製麺**  
 室蘭市白の出町2丁目24-12  
 営業時間 9:00~16:30  
 定休日 日曜・第2水曜日  
 電話 0143-45-1462