

年の瀬ですね。

えびそば特集

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

日本の文化・風習である「年越しそば」は、蕎麦は他の麺類よりも切れやすいことから、「毎年一年の災厄を断ち切り、翌年に持ち越さない」という意味があります。また、細長い蕎麦は延命・長寿を願うためでも、家族の縁が長く続くなつうにとも。そうと聞いたら「一年越し蕎麦」に限らず、年中お蕎麦を食べたくなっちゃいます。

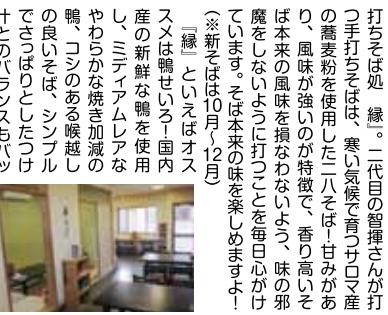
しかもビタミンB1・B2が豊富に含まれて疲労回復効果あり♪忙しい師走にはピッタリですね！



手打ちそば処 緑(えん)

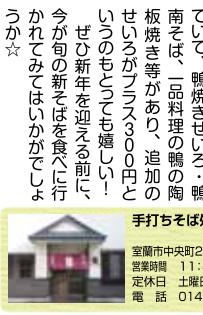


今年でオープンして14年目を迎える「手打ちそば処 緑」。二代目の智輝さんが打手打ちそばは、寒い季候で育つ千石川産の蕎麦粉を使用した「八そば」甘みがあり、風味が強いのが特徴で、香り高いのは本来の風味を損なわぬよう、味の邪魔をしないように打つことを毎日心がけています。そば本来の味を楽しめますよ！



手打ちそば処 緑

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



これが旬の新そばを食べに行かれてみてはいかがでしょうか☆



そば処 森々亭

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

日本の文化・風習である「年越しそば」は、蕎麦は他の麺類よりも切れやすいことから、「毎年一年の災厄を断ち切り、翌年に持ち越さない」という意味があります。また、細長い蕎麦は延命・長寿を願うためでも、家族の縁が長く続くなつうにとも。そうと聞いたら「一年越し蕎麦」に限らず、年中お蕎麦を食べたくなっちゃいます。

しかもビタミンB1・B2が豊富に含まれて疲労回復効果あり♪忙しい師走にはピッタリですね！



稲嘉屋



「稻嘉屋」、工場はこの道40年、生粋の職人技！と評される主さんは

東京で修業を！積み、江戸時代から続く伝統の技を受け継ぐ蕎麦はまさに本物。

蕎麦粉は北海道帆内産の石臼で挽いた「八そば」。

「蕎麦粉は管が命。季節や環境で変化しやすけど、どんな環境でも美味しい蕎麦を作りあげるのがオレの職人技！」と評される主さんは香りを醸し出す光沢のある「八そば」の良さが、シングル

スメは鶴見いろーる国内産の新鮮な鶏を使用し、ミディアムレアなやわらかな焼き加減の鶏、「この」ある瞬越しぞばは、品料理の鶏の陶板焼き等があり、追加のラーメンもハッ

チツビ「ねば骨」です。

「新そばは10月～12月

（※新そばは10月～12月）

「緑」とじそばオヌメ手打ちそばは、シングル

スメをしないように打つことを毎日心がけています。そば本来の味を楽しめますよ！



これが旬の新そばを食べに行かれてみてはいかがでしょうか☆



そば処 森々亭(しんしんてい)

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

日本の文化・風習である「年越しそば」は、蕎麦は他の麺類よりも切れやすいことから、「毎年一年の災厄を断ち切り、翌年に持ち越さない」という意味があります。また、細長い蕎麦は延命・長寿を願うためでも、家族の縁が長く続くなつうにとも。そうと聞いたら「一年越し蕎麦」に限らず、年中お蕎麦を食べたくなっちゃいます。

しかもビタミンB1・B2が豊富に含まれて疲労回復効果あり♪忙しい師走にはピッタリですね！



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。

そば粉は地元室蘭で製粉した白系統のそば粉をフレンド。と言つても、白

系統は蕎麦の実の中心から取れないので、玄そば粉のみが引き出され、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、もちろん地の各農家と契約しているので、天候不順などで

生粉打ち（割）そばも粉の完成、これだけの工程を自分でやっているのがスゴイ。玄そばの種類は「きたわせ」、道内各地区の農家と契約しているので、天候不順などで

生粉打ち（割）そばも粉の完成、これだけの工程を自分でやっているのがスゴイ。玄そばの種類は「きたわせ」、道内各地区の農家と契約しているので、天候不順などで



これが旬の新そばを食べに行かれてみてはいかがでしょうか☆



手打そば処 なかよし

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

日本の文化・風習である「年越しそば」は、蕎麦は他の麺類よりも切れやすいことから、「毎年一年の災厄を断ち切り、翌年に持ち越さない」という意味があります。また、細長い蕎麦は延命・長寿を願うためでも、家族の縁が長く続くなつうにとも。そうと聞いたら「一年越し蕎麦」に限らず、年中お蕎麦を食べたくなっちゃいます。

しかもビタミンB1・B2が豊富に含まれて疲労回復効果あり♪忙しい師走にはピッタリですね！



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

国道37号を伊達方面へ

向かい、北黄

金貝塚手前ひつそり行く

風流なそば屋

は手打そばでみんな好んで飲んでいました。



これが旬の新そばを食べに行かれてみてはいかがでしょうか☆