

手打ちそば 松風庵

手打ちそば 一直庵

手打ちそば 尋

室蘭市高砂町からば『手打ちそば 松風庵』のもりそばをご紹介!!麺は手打ちの更科そばで北海道産の二八の粉を使用。更科の手打ちそばには手打ちの麺が綿細に仕上げられます。手わざでとても細くて繊細な手打ち麺好んでとてちゅうであります。



本來の風味を感じ、モチロンのど越しもすごくいい!つけだれは本來の陶器を用いています。手打ちそばが飾られ、それは店主の作品を展示、販売しているとか。お店の器もその手作り陶器を使用しています。早速もりそばを注文!「蕎麦の実の皮を丁寧にむき、石臼でゆつくりと引いた麺そば粉。急いで挽くと摩擦熱思う存分堪能するなら大きなそば粉を時間をかけて盛り☆もりそばとあと何をか?と思われる方は「もりそばセツト」もあります。食へられそう。うん...そばがけがいい!ついでに女性も大盛りだつて食べれますよ。もりそばと三三日(日替り)、サラダ・お漬物がセツトで780円とお得なランチ♪。セツトメニューは数量限定となっていますのでお早目にどうぞ。

手打ちそば 松風庵
室蘭市高砂町5-7-20
営業時間 11:00 ~ 15:00
16:30 ~ 20:00
定休日 火曜日
電話 0143-45-1211

手打ちそば 一直庵
室蘭市千歳町156-21
営業時間 11:30 ~ 15:00 頃
定休日 月曜・火曜日
電話 090-5227-8288

手打ちそば 尋
室蘭市東町2-26-1
営業時間 11:00 ~ 15:00
定休日 不定期
電話 0143-45-1108

もりそば自慢



手打ちそば処 縁

『手打ちそば 出縁』の人が打つ、こだわりの手打ちそばは寒い気候で育つサロマ産の蕎麦粉を使った二八そば!甘みがあり、風味が強いのが特徴。



白老の住宅街の中に隠れ家みたいな蕎麦屋「おせん」があります。民家を利用したお店で、靴を脱ぎ、まるで「お邪魔します!」って感じ。どこかのお宅のようなくれますよ!

間で本格的なコシの手打ち蕎麦が食べられますよ!

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

真流手打ち蕎麦 むぎぜん

喉越しよく食べられる蕎麦が特に美味しく感じられる季節。水1滴で出来栄えが変わると喜んでます!つけて感じ。どこかのお宅のようなくれますよ!

間で本格的なコシの手打ちそばになりますよ!

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

末廣屋

そば屋のつゆ

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

そば粉は幌内近隣の道内産を使い、蕎麦粉の風味がしっかりと感じられる手打ちそばになりますよ!

