

◆ 其の一 江戸蕎麦 一輪草



鴨茄子せいろ(温つけ汁)／一四〇〇円
そば茶の炊き込みごはん／三〇〇円

洞爺湖産の無農薬そば粉と黒松内産そば粉をブレンド。香り高く弾力があり、コシの強い、こだわりのそばー季節限定の「鴨茄子せいろ」は、温かいつけ汁にそばをつけていただきます。鴨肉の旨みが、キレのある出汁と相まって、そばの風味が一段上がります☆翡翠煮したナスに、大根おろしがさらにアクセントとなつて、一層おいしくなる！

数量限定の「そば茶の炊き込みごはん」は、枕崎産のかつお節を贅沢に使い、山ワサビの辛みとの相乗効果で、無限に箸がすすむ一品です！



11月から新蕎麦になります。香り高い新蕎麦をぜひお楽しみください。

所 室蘭市高砂町1-45-4
営 11:30～14:30(LO14:00)
休 火曜日
※臨時休業はInstagramにてお知らせ



◆ 其の二 手打ちそば処 縁(えん)

鴨焼きせいろ／二四〇〇円

ご主人おすすめの「鴨焼きせいろ」をいただきました☆北海道産(美瑛・上川町・富良野市)のそば粉を中心に、季節によっては九州産も使った、こだわりの二八そば。甘みと香りが豊かで、つるりとした喉越し、しっかりとしたコシが特徴。薬味には爽やかな辛味の大根おろしが添えられ、そばの風味が一層引き立ちます。香ばしく鉄板で焼かれた、鴨肉と野菜の旨味が溶け込んだたれーそばを絡めて食べると、鴨肉のコクとそばの香りが上手く調和し、格別の味わいが楽しめます！



☎0143-22-5553
所 室蘭市中央町2-2-16
営 11:30～14:00
休 土・日・祝日



手打ちにこだわる

そば

秋は新そばのシーズン。西胆振にも手打ち蕎麦を提供する美味いお店がたくさんあります。ひとくちに蕎麦といっても、より風味が際立つ田舎蕎麦からのど越しと繊細な香りの更科そば、蕎麦粉のみの究極、十割蕎麦となかなか奥が深いのです。さらに、蕎麦を引き立てる出汁とかえしのこだわりも。さあ「お店の個性を愉しむ」蕎麦屋巡りに早速出かけましょう。

🎁 読者プレゼント
いずれかの掲載店で使える
食事券1,000円分を
各店2名様に抽選で
プレゼント！
詳しくはプレゼント枠を
みてネット♪

◆ 其の三 小がね 新生店



天ぷらそば／一〇六〇円

1968年創業の老舗そば屋。肌寒くなってきたこの季節、温かな天ぷらそばが恋しくなります。器の上には、大きなエビ、天が堂々とのり、「うまさ〜」と食欲をそそります。そばは幌加内産のそばの実を自社で石臼挽きし、自家製麺ならではのコシと風味を楽しめる一杯。そばの香りが口いっぱいに広がり、サクサクの天ぷらとの相性も抜群☆ぷりぷりとした食感のエビと、衣の軽やかな歯ざわりを想像してみてください。老舗の技と素材の良さが詰まった、心も体も温まる一杯でした。



☎0143-86-8380
所 登別市新生町4-1-2
営 11:00～20:30
休 火曜日
※祝日の場合、水曜日休み



◆ 其の四 蕎麦cafe 隣花(れんか)



豆乳坦々つけそば／一二五〇円

お蕎麦と、コーヒー＆デザートでくつろげるお店♪10月で5周年を迎えました。毎朝打つ手打ち蕎麦は、伊達市大滝産の蕎麦粉と道産小麦粉の二八蕎麦。少し太めでコシが強い麺に、豆乳味噌ベースのタレをたっぷり絡めていただきます！下味をつけて一晩寝かせた鶏肉は、そのまま食べても美味しい♪辛さは抑えてマイルドなタレ☆お好みで、花椒orラー油をどうぞ。痺れが好き？辛さが好き？最後は蕎麦湯で、スープも飲み干すべし。蕎麦粉で作った焼き菓子はお土産にどうぞ。



☎0143-83-5585
所 室蘭市中央町3-5-7
営 11:30～20:00
(木・土・日・祝日は17:00まで)
休 火曜日

