



# 【すてきなお店、自慢の逸品を発見!】 ~年越しそば編~

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見!」は「年越しそば編」です。日本古来の食文化である「年越しそば」ですが、日本人の3人に2人が食しているというアンケート結果もあるそうです。最高のそばを提供するしにせが市内にたくさんあります。ぜひご覧ください。



## 「そば一」~天職のそば屋~

店主の斉藤富春さんは、修行期間も含めて50年以上もそばづくりをしています。朝から晩まで、そばのことを考えており「そば屋が天職。多分来世でもそば屋をやる」と笑いながら語ります。

そばの相方ともいえる「だし」は3種類の鰹節を組み合わせしており、深みのある味にリピーターがたくさんいます。また、「そばで一番になりたい」という店主の思いから、店名を「そば一」にしたそうです。

住所…本町25  
営業時間…11:00~17:00  
定休日…火曜日  
電話番号…35-9018

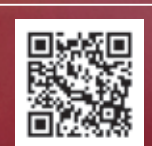


## 「入メそばや」 ~こだわりを見せないこだわり~

金木地域にある「入メそばや」は創業97年を迎えるしにせ中のしにせです。

そばのメニューによってだしやネギの種類を変えるなど、さまざまな工夫がされています。3代目店主は「いろいろこだわっている部分はあるが、お客さんには純粹においしさを感じて欲しいため、自分のこだわりは見せないようにしている」と控えめに語ります。

住所…金木町芦野243-1  
営業時間…10:00~16:00  
定休日…不定休  
電話番号…53-2318



## 「一茶庵」~待ち短く、そばとだしは長く~

創業50年を迎える「一茶庵」はお客さんのために「早さ」を大事にしています。時間帯にもよりますが、出前は電話を受けてから、数分で届けることもあるそうです。その半面、だしの熟成による「キリっと感」と、そばを長めにカットすることによる「のどごし感」を出すため、仕込みには時間を惜しまないようにしています。

また、姉妹で投稿するインスタグラムは楽しさがあって、写真もお客さんに好評です。

住所…寺町53  
営業時間…11:00~18:30  
定休日…木曜日  
電話番号…34-2541

