

●手打ち蕎麦処 花ざん

○昨年12月オープン、二八の手打ちそばの店で、少しつゆが辛い江戸そばタイプ
高橋名人(広島・達磨)などを排出してきた横浜の
“一茶庵手打そば・うどん教室”で修業
一日20~30食で無くなり次第閉店

○冷たいそばのお薦めは、“ホタテとミツバのかき揚げ天ぷらせいろ(1,000円)”
そばはのどごしが良く、コシの強さは程ほど
ミツバのかき揚げはサクサクで、風味がバツゲン

○美味しい食べかた

まずはそばだけでいただくと、そばの美味しさがジンワリ感じられる

唇をぬらす程度につゆを味わい辛さの程度を確かめる

ここは辛いのでそばを付けるのは3分の1くらいと付けすぎないのがポイント

すりたての本わさびはつゆに溶かず、食べる度にそばに載せて味わう

○温かなそばのお薦めは“味玉かしわそば(980円)”

半熟たまごが載っている、つゆが絶品のそば



手打ち蕎麦処 花ざん

旭川市東光2条1丁目TEL(0166)38-0776

●営業時間／

11:00~15:00(14:30LO)

17:30~20:00(19:30LO)

●定休日／水曜日、第2・第4火曜日

●禁煙●お子さま連れ歓迎●P有



○kutta新作完成

○次回は東川の讃岐うどん

