

●峠そば 塩狩きのこ

○名寄方面から行くと、塩狩峠頂上から2キロ手前の店舗。

和寒産のそば粉8割に小麦粉2割をつなぎに使ったコシの強い二八そばを提供。
自家製のそばつゆは味わい深く、カツオの香りがおいしさに花を添える。

○山口裕子店長のお薦め“豚みそ醬(じゃん)辛つけ麺”(一口ご飯付・980円)。

冷たいそばを熱いつゆに付けて食べるタイプだが、このつゆが抜群においしい。
カツオと昆布の合わせダシをベースに3種の醬(じゃん)、みそ、オイスターに
豚バラ肉で味に深みを加えたピリ辛仕立てで、濃厚なうま味の奥から辛さが広がる。
一口ご飯はレンゲに乗せてつゆを染みさせスープカレーのように味わい
残ったつゆはそば湯で伸ばし最後の一滴まで味わって欲しい。

○サクサクの天ぷらを器に盛り付けた“海老天そば”(1,000円)をはじめ
ざるそばやかかけそばも十分美味しい。

○“おみやげそば”(2人前・つゆ付1,200円)

峠そば 塩狩きのこ

上川郡和寒町朝日200番地

TEL (0165) 32-3001

【時間】11:00～18:30【定休】木曜日

●24席●分煙●小上がり有●バリアフリー●P有

○子ネコが6匹産まれました。欲しい方いませんか？

○次回はフランス経験のあるフレンチレストラン

