

●蕎麦(そばちゅう)

○道産そば粉を手打ちした、そばの風味が豊かな店が増えてきた。
蕎麦(そばちゅう)もそのひとつ。

○冷たい“もりそば”(650円)が手打ちそばの良さが分かる。

そば通を気取りそばだけを食べると、炊きたてご飯のようなホッコリとした甘さを感じる。
カツオと昆布のうま味を引き出したつゆは少し辛めで、
そばの半分くらいを浸して食べるのが丁度いい。
カツオの風味を殺さぬようワサビはひとつかみしたそばの頭に乗せ、
つゆに落とさぬようにそばに付けていただくと、
ワサビのツンとした刺激とカツオの風味が一緒に楽しめる。
刻みネギはこれに浮かせていただくとつゆの塩気と相性がよく、ネギの風味も際立つ。

○玉子焼きと辛子明太が乗った“玉おろしそば”(900円)は、オープン当初から人気。

○そばの生産農家は食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる
“JGAP(ジェイギャップ)認証を受けた“北村そば製粉”。
石臼で挽いた粗粉など3種のそば粉が届けられ、
それを素早く打ち上げることで豊かな風味が生まれる。



蕎麦(そばちゅう)

旭川市10条通20丁目

TEL090-9528-9172

【時間】10:30~14:00・17:00~21:00

【定休日】日曜日●12席●P有

※お子様連れ歓迎



○菜園とジョギングを始めました

○次回3日は掲載お休みで11日は
なんとファストフードです

