

## 常陸太田 SOVA TEA

そば ティー

## 越路

(祝)午前11時～午後3時(祝)月曜(祝)  
4月火曜(祝)あり(常陸太田市稻  
木町1-3-9 5-1-4 ☎ 029-4  
72-23333

トレーートな味を」と店主の涌井文志郎  
さん。

外一(そば粉10、つなぎ1)で打つ「限  
定せいろ」(1100円、1日20食)、天  
ぷらやデザートなどが付く「越路セッ  
ト」(1500円)がおすすめ。

ジャズが流れる和空間で、手刈り、天  
干しの常陸秋そばが味わえる。そば  
は、玄ソバを仕入れて徹底的な鮮度管  
理をして石臼で自家製粉。この道30年の  
熟練の技で、雑味のないそば本来の味  
を生み出している。「まずは水そばで入

る」と、店主の涌井文志郎さん。常陸秋  
そばを自指す店主の金沢二郎さん。

粉。粗びき粉、細粉、玄粉にひき分け、  
独自の配合でフレンド。「八の細切り  
に仕上げたそばは、ひと口すれば、香

ば」を自指す店主の金沢二郎さん。  
常陸秋そばの玄ソバを石臼で自家製  
粉。粗びき粉、細粉、玄粉にひき分け、  
独自の配合でフレンド。「八の細切り  
に仕上げたそばは、ひと口すれば、香

ば」を自指す店主の金沢二郎さん。  
常陸秋そばの玄ソバを石臼で自家製  
粉。粗びき粉、細粉、玄粉にひき分け、  
独自の配合でフレンド。「八の細切り  
に仕上げたそばは、ひと口すれば、香

りが鼻を抜け、甘みが舌に残る。「もり  
そば」(800円)、「天もりそば」(1  
450円)、旬の野菜を揚げた天ぷらな  
ど。夏限定で、かき氷を火へ土曜午後2  
時半～提供。

香り高い常陸秋そば

## 那珂

## みろく庵

(祝)午前11時～午後3時(祝)不定(祝)  
あり(常陸太田市宮中2-1-28 ☎ 029-219-9899

暑い夏は、そばに限るね



「限 定 せ いろ」(1100円)。左奥はデザートの「くすきり」(500円)=写真上、周囲の緑が望める店内=同下



## ひたちなか 満志粉

(祝)午前11時半～午後2時、午後5  
7時半(祝)月曜(祝)日曜(祝)の場合は営業  
し、翌日休み(祝)あり(ひたちなか  
市高野3-2-67 ☎ 029-285-  
0031

常陸秋そばの新そばを、低温でじつ  
くり寝かせることで味に深みを出した  
という低温熟成そばが味わえる店。

店主の益子正巳さんは、道具にもこ  
だわりを持つ。ヒノキで作った寄木の  
まな板や、切れ味の良いそば包丁を使

用するなど、そばの角が立ち、喉  
越しに良くなるといつ。

夏おすすめの「體(ハモ)」の冷やしそ  
ば(1470円)は、ふわふわとしたハ  
モの食感と、白しようゆ仕立てのつゆ  
の上品な味わいが楽しめる。

## Ibaraki そば散歩 ②



## 鹿嶋 門前そば 竹やぶ

(祝)午前11時～午後8時(売り切れ  
次第終了)(祝)月曜(祝)日曜(祝)の場合は営  
業し、翌日休み、木曜、不定休あり(祝)  
あり(鹿嶋市宮中2-1-28 ☎ 029-93-4-416

鹿島神宮から徒歩約7分の現在の場  
所に移転して40年。いつでも変わらぬ  
味のそばになるよう、2種類の国内産  
の玄ソバをブレンジし、石臼で自家製  
粉している。

「特上そば」(975円)は、ソバの実  
を殻がついたままひいたそばで、色黒  
で、喉越しに魅力。つゆは少し甘めに仕上  
げている。殻をとつてひいた丸抜きの  
そばもある。「せいろ」(700円)もお

すすめ。

細打ちで喉越し良い「特上そば」=写真上、木々に囲まれた落ち着いた雰囲気の  
店内=同下

へのど越しつるり 夏の涼へ



「もりそば」=写真上、古材を移築した店は、テーブル席と座敷をゆったりと配置=同右下、店舗外観=同左下

