

神栖

# 春木屋神栖支店

春を感じる「桜切りそば」

桜を練り込んだ「桜せいろ」※写真上、店内にはガラス張りの打ち台がある※同下左、店舗外観※同下右



千葉県のそば店会「春木屋暖簾(のれん)会」から暖簾分けして1992年に開店。そば粉は、県産常陸秋そばと、信州産戸隠そば、北海道石狩産北早生そばを、半月間隔で順不同で使っている。

おすすめは、「今月の変わりそば」。4月末までは、桜の花と葉をそば生地に練り込んだ「桜切りそば」を提供。麺はほんのりと桜色で、ほのかに香る桜が季節感を感じさせる。種類は、せいろ(700円)、天ざる(1900円)ほか、普通の麺も付く二色(1400円)、天二色(2500円)などがある。

◎午前11時～午後2時半、午後5時～7時半  
①水曜◎あり  
②神栖市深芝2839-57 ☎0299-933456