

そば好き21名 イチ押し 「そば屋」とメニュー

かけそば、ざるそば、天ざる、
とろろそば、にしんそば、鴨南蛮
：古今東西、そばの種類は枚挙に
いとまがない。

今回、その中でもこれだと思う
そば屋とメニューについて、著名
なそば好き二一名に語ってもらっ
た。

日本伝統の麺料理といえば、や
はりそばだろう。

などとうどん好きその他の麺類
愛好家を敵に回すようなことを言
って見たが、もちろん他の麺類だ
って美味しい。

しかし日本人が「しなそば」「や
きそば」「沖繩そば」のようにそば
粉を使わないものでも麺類を「そ
ば」と呼ぶように、そばは麺類の
代表なのだ。

強引に言ってみたが、要するに
今回はそば特集である。

ところで、ひとくちに「そば」
といっても色々なものがある。

それはすなわち、そばの楽しみ
方が色々あるということだ。

そば粉を練ったそばがきと、麵
状のそば切り。

コシのある二八そばと香り高い
十割そば。

冷たい盛りそばやざるそばと、
温かいぶっかけそば。

天ぷら、かき揚げ、天かす、油
揚げ、とろろ、なめこ、鴨、にし
ん：具にいたっては胸が躍り、胃
袋が騒ぐ多彩さだ。

もちろん純粹にそばそのものの
味や香り、のどごし、薬味の風味
やつゆの旨味を楽しむのも良い。
そば湯も外せないだろう。

また、そば屋によっては落ちつ
いた雰囲気や酒を吞ませる処もあ
れば、立ち食いそばや出前などの
庶民的なものもあり、それぞれに
楽しむことができる。

そば専門の店でなくても、コー
スのしめにそばを出すような店は
多くあり、それがそば屋に負けな
い味だったりする。

さて、そばに関する理屈やうん
ちくは山ほどあるが、それは後に
お任せするとしよう。

今回紹介するのは、数あるそば
屋の中からそばを愛する麵々、い
や面々がイチ押しする店とメニ
ューである。

隠し味は伊勢神宮奉納の塩



愛知県知事
神田真秋氏

「そばは弁護士時代によく食べに行った店があったのですが、最近あまり行くことがありません。

ですが、行くとしたら東区泉にある『とう松』です。

好きなメニューはせいろ(六〇〇円)か、かけそば(六五〇円)ですね。」

とう松は「春風荘」で修行した店主が開いた店で、すでに開店一〇年になる。

蕎麦には伊勢神宮に奉納される塩を作る際にとれるにがりが入っており、また、つゆにはミネラルたっぷりの素焚糖(すだきとう)を使っているという。

【とう松】名古屋市中区泉三丁目一七―一 グランデ泉一階

えびとおろしの抗えない魅力



ラ・グランターブルドゥキタムラ
北村竜二オーナーシェフ

「太っておりませんので、そばをよく食べます。なのに、ついついそばの上へえびを乗せてしまうんですけれども。」

『川井屋本店』の「えびおろしそば(二二六〇円)」は、

そばが冷たく、だいこんおろしも乗っていて、本当に美味しいです。川井屋さんは私の

店のご近所さんです。朝早くからご主人がそばを打っているのをお見かけします。ただ、

繁盛店ですので、すぐ売り切れてしまうんですよ。女性のサービススタッフが多くいら

っしゃって、キビキビと手際よく料理を出してくれます。」

【川井屋本店】名古屋市中区飯田町三一。東片端交差点からほど近く。

らほど近く。

細部にこだわる味と器の「匠」



ル・アンジェ
マダムゆり氏

お気に入りの店は東区榎木「夢玄」。

仕事場から歩いて行ける距離にあるため、夕食とともに一杯、ということもあります。

おすすめメニューは小鉢の豊富な「お昼のおまかせコース(二六〇〇円)」。

女性に丁度良い量で、お値段もリーズナブル。それなのに器にこだわりがあり、京漆器「象彦」や一点物の作品が使われているのが魅力的。

もちろんメニューにもこだわりを感じます。そば屋なのに洋風のスープが出るときもあり、お料理が毎月違うので楽しめます。

【夢玄】名古屋市中区榎木町三一五四ステージ榎木一階

らほど近く。

桜鍋も楽しめるふる里の味



ホテイクート・ジャパン
ジュリアン・ベイショア社長

お薦めの店は、そば専門店ではないのですが中区「勘太郎」です。

ふる里の味というコンセプトにぴったりの、素材や原料にこだわりがあるお店で、おそばはしめとしていただきます。また、前日までに連絡相談すればランチでおそばのみの注文もできます。

好みのメニューは「鴨つけそば（二二〇〇円）」で、お酒をいただいた後には「辛味大根そば（八〇〇円）」を好んでいただきます。

長野県に出張せずに美味しい桜鍋やしし鍋が楽しめるのが魅力のお店です。

【勘太郎】名古屋市中区新栄一―二八―三

待ち時間なしで自由にトッピング



東建コーポレーション
左右田稔社長

「好きな店は『どんどん庵』です。

チェーン店ですが、よく行くのは伏見にある店です。

手早く食べられるのが良いですね。待たなくて済むのでたまに行きます。

あと、東京でよく行くそばの店も立ち食いの店ですね。トッピングで好きな物を選ぶのも楽しい。」

どんどん庵はサガミチェーンの子会社で、本社は名古屋市中山区。

そばだけでなく、うどんやどんぶり物などの和食も、手早く低価格で食べることがができる。

【どんどん庵 伏見店】名古屋市中区栄二丁目二―二六

女将が打つ一日三〇食の蕎麦



ウッドフレンズ
中野豊顧問

池下エリアに佇む洋風の民家が蕎麦会席の店「たか乃」。女将の安藤隆野さんが打つ蕎麦は一日三〇食分だけ。他の手に任せず自身の納得行く蕎麦作りにはこれが限界とのこと。北海道、秋田、新潟からとり寄せた「ソバ粉」が女将の手により豊かな風味と小気味よい食感の「蕎麦」に生まれ変わる。ソバの配合を変えたり、鴨、ニンジンなどの具材のあしらいで季節の移ろいを表現したり、と一年を通じて通える店である。会席ではこれらに名物の「蕎麦サラダ」、ソバ粉と豆乳で作る「蕎麦豆腐」などが添えられる。

【たか乃】名古屋市中区千種区高見一―一五―二二