

～石臼挽きのそばの店～

伊勢ろく

行田市深水町4-1 TEL 048-554-6364

純和風の落ち着いた店内でひときわ目を引く石臼。これを見た誰もが、これから食べるそばの味に期待せざるを得ない。

100%国内産のそばは「粉」ではなく、「むき身」から仕入れ、その日に使う分だけを石臼で荒く挽く。わざわざ石臼で挽くのは、長時間挽いても臼自体が熱を持たず、そばの風味を損なわないため。対する「かえし」もそばに負けないように、4ヶ月じっくりと寝かせ熟成させる。

「うまいものを作るのに手間は惜しまない。」そんなこだわりで作った「かも汁そば」は、そば好きにはたまらない一品。

あじのある手焼きの器に盛られた艶やかな冷たいそばを、温かい濃厚なかも汁につけて食べるその味は、そばの香りと鴨の旨味のいいところだけを取った最も贅沢な一品であり、食べる者に自然と笑顔を作らせる。

「わかってくれるお客さんがいるだけで幸せ」と謙虚に語るご主人の人柄にも、店のもうひとつの魅力を感じた。

そんな伊勢ろくの「かも汁そば」をぜひ一度ご賞味あれ！



営業時間 午前11時～午後2時
定休日 土曜日
駐車場 36台