



よだ
代田
check!

秋とお蕎麦と ブログのススメ

今年の夏はととても暑かったですね。
寒～い春と暑～い暑～い夏となりましたが
この秋はどんな秋になるのでしょうか？
さて、秋といえばやっぱり信州では
お蕎麦が食の代表選手です。
蓼科でも10月中旬くらいからそばの収穫が始まり、
11月には美味しい新そばが食べられるようになります。
そこで今回私がブログ「自然情報」内のおまけ情報で
ご紹介してきたお蕎麦屋さんの中から、
4件をピックアップしてご紹介いたします。

旬泉 しゅんせん

旬泉さんはオープンしたばかりですが、職人さんが毎日打つ手打ち蕎麦は、たくさんのお客様に評価いただいています。タウン内で気軽に食べられるのも良いですね。



■住所/東急タウン内
■TEL/0266-60-3817

黙坊 もくぼう

黙坊さんは丹念に手打ちされたお蕎麦と、しっかりした味のめんつゆが感動のお店です。1本木のテーブルに8席くらいしかないのですが、コンパクトにまとまって雰囲気も満点です。



■住所/茅野市北山蓼科高原
フル平
■TEL/0266-67-2014

蓼山亭 りょうざんてい

蓼山亭さんは蕎麦そのものを自家栽培しており、それを石臼で挽いて手打ちそばを打っています。また、そばつゆの味を大切にするため「薬味」が付いてこないのも、こだわりです。



■住所/茅野市米沢174-1
■TEL/0266-82-3322

みつ蔵 みつくら

みつ蔵さんは器なども凝っているのですが気が利いているのはお蕎麦の出し方です。お蕎麦の1枚目が食べ終わる頃に2枚目が出てきます。のびたお蕎麦を食べさせないようにするための工夫だと思いましたが感動しました。



■住所/
茅野市北山4035-228
■TEL/0266-78-2278

紙面で書くと、このように1ページで4件くらいしかご紹介できませんが、ブログの中では写真や地図なども添えて、たくさんのお店をご紹介しています。ぜひとも東急リゾートタウン蓼科のブログをご利用ください。ちなみにお蕎麦屋さん特集と、イタメシ屋さん特集は、自然情報の2009年12月27日と2010年06月28日にそれぞれありますので、ご確認ください。それぞれの記事にとぶことが出来ます。

代田浩剛