

蕎麦の膳 櫻庭

出汁に浮かぶすだちが爽やかなおいしさを届けます。西開発に店を構える蕎麦の膳 櫻庭で店主の広瀬江奈美さんおすすめのすだち蕎麦をいただきました！そばは福井県在来種十割の太めの麺で、しっかりとしたのどごしを感じます。同店では越前焼の器や若狭塗り箸が使われており、随所で福井愛を感じます。「生産者や職人と関わる中で想いや技術に感銘を受けた。この店を通して福井のいいものを全国、そして世界に伝えたい」と語る広瀬さん。福井の魅力が詰まったそばをご堪能あれ！

住 所：福井市西開発 2-214-1
電 話：0776-65-1644
定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）



すだち蕎麦 1,480 円（9月下旬頃まで）



HP
はこちら



越前十割蕎麦（おろし、辛味櫻おろし、もり、かけ、在来種温そばのいずれか一品）、利き酒セット 50ml × 3 種、在来蕎麦掻きの揚げ出し、前菜盛り合わせ

美・味・麺・庵 たらや

新田塚の美・味・麺・庵たらやで、店主の宝山栄一さんおすすめの桜えびかきあげとざるそばをいただきました！福井県産の早刈りそばは、緑がかって美しく、芯を感じます。サクサクの桜えびのかきあげは噛むと香ばしさが口いっぱいになり、そばとの相性も抜群です。「足を運んでくれたお客様さんに、期待を超えるものを提供したい」と語る宝山さんは素材にこだわり、腕を磨き、常にそばを進化させています。そばへの熱い思いが感じられる同店へ足を運んでみませんか？

住 所：福井市新田塚 1-25-1
電 話：0776-26-1175
定休日：水曜日



桜えびかきあげとざるそば 1,705 円



HP
はこちら



おろしそば or せいろそば、花垣 180ml、若狭牛のローストビーフ

おそばに恋して

越前おろしSOB A R 探訪記

福井商工会議所ではそばとビール（酒場）を組み合わせたSOB A Rプロジェクトを展開しています。本コーナーではSOB A R参加店舗から店主おすすめの逸品そばをご紹介します。

