

## 越前つるきそば本舗

創業 90 年の老舗、福井駅近くに店を構える越前つるきそば本店にお邪魔し、店主の森下励次朗さんおすすめの「のり天海老おろし」をいただきました！福井県産のそば粉を使用した麺は太くて平たいのが特徴。濃いだしに大きな海老天と天かすの油が溶け出し、のりやおろしなどの薬味が良いアクセントになって、病みつきになる味のそばです。代々受け継いできたおいしさをこれからも提供し続けたいと語る森下さん。変わりゆく福井で変わらぬおいしさを誇るそばを是非ご賞味ください！

住 所：福井市中央 2-4-31  
電 話：0776-24-1207  
定休日：木曜日



のり天海老おろし 1,250 円



HP  
はこちら



ソバールメニューはおろしそば、焼鯖寿司、福井県産のかまぼこを使った板わさ、一乃谷汪乃國 300ml

## そば処 裕心

若杉の住宅街の中に店を構えるそば処 裕心にお邪魔し、店主の中村康裕さんおすすめの「ミニかつ丼セット」をいただきました！そばは粗びきも含む複数のそば粉をブレンドし、毎朝手打ちしているそうです。コシがあって歯ごたえもしっかり。噛むと風味が口いっぱいに広がります。ソースかつ丼は少し甘めの自家製タレが染み込み絶品です。中村さんはそば好きが高じて脱サラし、蕎麦屋を開業。そばを身近に感じ、楽しんでもらいたいというそば愛が溢れる同店へ足を運んでみてください。

住 所：福井市若杉 4-911  
電 話：0776-33-1872  
定休日：火曜夜、水曜日



ミニかつ丼セット 1,200 円



店舗情報  
「ふーぼ」  
はこちら



ソバールメニューは、おろしそばまたはざるそば、一本義生貯蔵酒 300ml、ソースとんかつ

# おそばに恋して

## 越前おろしSOB(ソバ)BAR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(ソバ)BARプロジェクトを展開しています。本コーナーではSOB(ソバ)BAR参加店舗から店主おすすめの逸品そばをご紹介します。

