

## おのみやてい 大宮亭

丸岡IC近くにある大宮亭で店主の本谷充さんおすすめのごぼうおろしそばをいただきました。そばのポイントは4つ！①希少で質の高い丸岡産そば②自家製粉③1年中同じ味となるよう、そば粉を低温・真空保存④前日に挽いたそば粉を当日手打ち。こだわり抜かれたそばは角が立ち、噛み応えがしっかり。えびとごぼうのかき揚げから溶け出す油がそばやおろしと合っただけで良い役割を果たします。すべての素材・工程を妥協せず、追究を続ける大宮亭へぜひ足を運んでください！

住所：坂井市丸岡町里丸岡 3-10  
電話：0776-66-8787  
定休日：水曜、第2火曜



ごぼうおろしそば 1,350 円



HP  
はこちら



おろしそば、黒龍 大吟醸 180ml、昇竜舞茸天ぷら、谷口屋あげ焼き、そばがきぜんざい 3,000 円

## そば処 毘沙門

ガソリンスタンドがそば屋に変身！永平寺に店を構えるそば処 毘沙門は、約 10 年前に店主の江川剛正さんが全て自身の手でリフォームし、誕生しました。江川さんおすすめのとろろ入りおろしそばは、県内在来種をブレンドし粗く引いたそばで、色が濃く、そばの風味が強い田舎そばです。とろろが絡んでスルスルと食べられます。81歳の店主がそばをうち、76歳の奥様が汁をつくっており、観光地永平寺で穏やかな時間が流れる同店は、福井の人にこそ知って欲しいお店です。

住所：永平寺町松岡神明 1-150  
電話：0776-61-0444  
定休日：月曜



とろろ入りおろしそば 700 円



店舗情報  
「ふーぼ」  
はこちら



おろしそば、黒龍 九頭竜 150ml、うに豆、水ようかん 1,300 円

# おそばに恋して

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



ひな