

おそば 恋して

探訪記

SOBAR

越前おろし

福井商工会議所では、そばとパール(酒場)を組み合わせたSOBARプロジェクトを展開しています。

本コーナーではSOBAR参加店舗から店主おすすめの逸品そばをご紹介します。

ちぐさ 千束そば

45年以上にわたり愛され続ける敦賀の老舗「千束そば」は、良質な福井県産玄そばを店頭の石臼で自家製粉し、「挽きたて・打ちたて・茹でたて」の三たてにこだわる。細打ちながらコシの強い麺質が特徴の「えび天おろしそば」は、カラリと揚がった天ぷらと、出汁に溶け込んだ辛味大根が織りなす絶妙な味わいのバランスが秀逸の一品。二八蕎麦と十割蕎麦(+220円)から選択できる点も蕎麦好きには嬉しいポイント。地元はもとより県外からも足繁く通うリピーターが絶えない。

information

住 所：敦賀市清水町 1-20-8
電話番号：0770-23-1182
定休日：水曜 ※火木は屋営業のみ
HPはこちら



●えび天おろしそば 税込1,450円



ソパールメニュー!

おろしそば、
黒龍 吟のとびら150ml、
かまぼこ

税込2,090円

●ミニお刺身丼せっと 税込2,695円



ソパールメニュー!

おろしそば、
純米酒わかさ 180ml、
寿司2種4貫

税込2,420円

まるさん屋 敦賀駅前

敦賀駅から徒歩約2分の「まるさん屋 敦賀駅前」は、鮮魚問屋直営の地魚料理と本格蕎麦が自慢。福井県産の石臼挽きぐるみ十割そばを提供、石臼挽きならではの食感と蕎麦本来の香りが際立ち、つなぎを使わない十割の力強いコシは、大根おろしの辛味と調和し、噛むほどに蕎麦の甘みを感じ取れる。ねぎと大根おろしがたっぷりのおろしそばは、蕎麦の風味を活かす上品な出汁に、好みに合わせて濃さが調整できる「かえし醤油」を添えて提供。「ふくいサーモン」や「敦賀真鯛」など、旬の新鮮な魚介を贅沢に使った海鮮丼と共に、敦賀の恵みを存分に堪能できる。

information

住 所：敦賀市白銀町 6-41 2F
電話番号：0770-22-4528
定休日：年末年始
HPはこちら

