

モダンな和空間で味わう、江戸前手打ちそば

三郷市中央 1-27-4
048-953-2470
ランチ 11:30-15:00/ディナー 17:00-20:15
月曜日(祝日含む)

今日はつぶちゃんに連れられて、三郷中央駅から徒歩5分、「手打ちそば 八斗蒔やぶ」さんに行ってみまーす！



扉を開けると、ふんわり漂うお出汁の香り…。
ジャパンモダンなインテリアに、流れるジャズ音楽。なんだか新鮮なおそば屋さん！！

客席も広々ととても落ち着きます♪

ちょうどお昼どきで、客席には営業マン風の男性客やお子様連れ、女性グループが来ていて、幅広いファン層が伺えるね。

建物はとても新しいけど、実は1972年創業という歴史あるお店。



区画整理で三郷中央に移ってきたそう。

前は、「やぶそば」という名前が長い間、地元で愛されてきたお店なんだよ。

引っ越した時に、店を受け継いだ二代目の大町知宏さん。

新しさを吹き込みたくて「手打ち蕎麦 八斗蒔やぶ」と店の名前を変えたそう。

“八斗蒔(はつとまき)”は、この辺りの古い地名なんだって。

メニューも「やぶそば」時代より、“そば”中心に厳選。

日本料理店で修業したセンスを活かして、魅力ある店づくりに努めているよ。

こだわりは、「味も見た目もうまくできれば、それが一番」と答えてくれた二代目。



美味しいそばを作ることを“当たり前”のこととして、日々励んでいるんだね。

そば打ちは早朝から。3本の麺棒(巻き棒2本・打ち棒1本)を使った“江戸流”の打ち方で、幅や厚さのそろったキレイなおそばを仕上げていくよ。

まさに職人技！！

先代から受け継ぐ、「八斗蒔やぶ」の“江戸前”二八そば(小麦粉2:そば粉8)。

ツルっとしたのと越しを味わう、江戸前そばならではの滑らかさと細さ。



さらに、選ぶそば粉は、石臼でゆっくり時間をかけて挽かれたもの。

熱が加わらないから、本来の香りや味が生きた風味よいそばが打ちあがるの。

打ちあがった麺はしっかりとした弾力で、口の中でブツと切れる歯触りも楽しい♪

相性抜群の天ぷらと一緒にいただくと、もうお箸が止まらない！

つぶちゃんもイチオシのもりそば(600円)をいただきます～す！



先代からの味を大事に守りつつ、新しさも忘れない「八斗蒔やぶ」さん。

開発中のこの地でも、長く愛されるお店になっていきそうだね、つぶちゃん。