vol.032 手打蕎麦　味彩　天徳

自前の石臼で挽く、こだわりの厳選蕎麦！

三郷市栄 5-63-2
048-952-1414
月-金 11:00-15:00/ 土日 11:00-15:00 夜 17:00-19:30
休 火曜（月一回火・水）

つぶちゃん、私、さっぱりとお蕎麦を食べたい気分♪
遠方から来るファンも多い人気店「手打蕎麦 味彩 天徳」さんに行ってみよう！

昭和 58 年栄 5 丁目に開業。
近年改装して、玄関で靴を脱いで上がる民家スタイルになったよ。
まるで友人宅に招かれたような気分で、「お邪魔しま〜す！」って、言いたくなっちゃうね。

気さくなご主人がまた、ユーモアがあって魅力的。
お蕎麦への想い、話してくれたよ。
当時、駅から遠く離れたこの場所に開業を決めたとき、「これからは車の時代。駐車場を確保して、誠心誠意旨いものを作っていけば、お客さんは必ず来てくれる！」と確信があったというご主人。
山梨の超有名店「翁」を始め、全国の蕎麦どころを食べ歩き、各地の玄蕎麦（＝殻がついたままのそばの実）を仕入れては、研究を重ねたそう。

「各地で出会ったこの道の先輩方も親切に教えてくれた。勉強するのが本当に楽しかったんだよね。」と語るその顔が素敵だね、つぶちゃん。

そんなご主人が全国から選び抜いた「常陸秋そば」は、霧が多く、寒暖の差が激しい茨城県北部で育まれた品種で、香り高さと甘みが特徴。その実を、店内の石臼で丁寧に粗挽きにする『石臼挽き自家製粉』が天徳さんのお蕎麦のおいしさの秘訣なの。
この自家製粉を贅沢に使った「十割蕎麦（税込 950 円）」は天徳の代名詞的メニューで、質を保つために 1 日 10 〜 15 食限定だから、なんと開店 30 分で売り切れることもあるほど人気なのよ。

ただよってくるお出汁の香りに、「早く食べたい〜！」と、つぶちゃんと待っていたら、人気メニューの「鴨汁せいろ（税込 1400 円）」登場！

ツヤのある蕎麦は、しっかりしたコシがあり、噛めば甘く芳醇な風味がフワっと口に広がる♪
鴨肉も柔らかくジューシー！
冷たいお蕎麦と、だしの効いた温かい鴨汁のバランスは抜群だね。

ご主人が太鼓判を押す、自慢の「そばがき（税込 950 円）」も要チェックだよ！
その他、5 月頃から季節限定で出る「山菜」や「桜エビ」を使ったメニューも、毎年、心待ちにしている人たちがいるんだって。
私たちも食べてみたい！つぶちゃん、来年の楽しみができたね。

「天徳」さんの『石臼挽き自家製粉』の奥深い味わいを、みんなも自分の舌で確かめに行ってみて！