

vol.48 つけめん さなだ

挑戦し続けるつけ麺専門店の味



今日は、つぶちゃんと私が大好きなお店をご紹介。
2014年に早稲田公園近くにオープンした「つけめん さなだ」さんです。
ご主人の瀬戸口さんは、東京の有名店「六厘舎」で初代店長を務めた人物。
そんな方が魂を込めて作り上げたつけ麺とあって、連日行列のできるお店なの！
30歳までに飲食業で独立して味で人を喜ばせる、という10代からの夢を目標通りに叶えたご主人。
「期待してくれる人がいますから、やりがい抜群！お客様の笑顔を見られるこの仕事は最高です！」と熱く語ってくれたよ。



開店するなら、老若男女問わず、万人に開かれた店でありたいと、幅広い年代が住む三郷市への出店を決めたそう。

家族連れでも専門店の味を楽しめるよう、ベビーカーでも入れるテーブル席や子ども用椅子も用意。
「回転率よりも、お客様の居心地の良さが優先。」と迷いなく言い切る姿がカッコイイ！
私たちが伺った時も、サラリーマン風のお一人客、ご年配夫婦、女子高生グループなど様々なお客様が、それぞれの時間を過ごしていたね、つぶちゃん。

では、私たちも看板メニューの「特製つけめん（税込980円）」を頂きます！

麺は老舗製麺所「浅草開化楼」が、さなだ専用に作る全粒粉を使った香り高い太麺。鶏ほぐしを使った、濃厚さとキレのあるあっさり感が絶妙な中濃鶏魚介スープが良く麺に絡んで、口の中に素材の旨みが広がる！味玉もとろっとやさしい味わいだね。



麺を勢いよく食べきったら、お店自慢の魚介出汁のスープ割り（無料）も味わってみて！
柚子と鰯節から選べる香味は、その場で削るから豊かな風味たっぷり。
どんなに忙しくても、注文を受けてから削るのは、視覚・香り・味と五感で楽しんでもらうために欠かせないこだわりなんだって。



2016年12月からは、月曜の夜限定の「夜鳴きそば さなだ」がスタート！
この時間限定の新メニューを展開し、風味豊かな生姜たっぷりスープが身も心も温めてくれるよ。



現状に満足せずに、お客様に寄り添って、常に工夫、進化していきたいというご店主。
地域に欠かせない長く愛される店になりたいと日々、努力し続けているんだ。

熱い心意気を感じる「つけめん さなだ」の味、ぜひ堪能しに行ってみてね。