

# お店の人とのおしゃべりも楽しい！ 幸房のお蕎麦やさん



つぶちゃん、今日は幸房のお蕎麦やさんに遊びに行ってみよう。

三郷駅からおよそ1km。幸房の交差点の北にある「蕎麦・うどん 東屋（あずまや）」さんは、昭和63年にこの場所に開業。今でも近隣地域内なら電話注文で出前をしてくれるお蕎麦屋さんなの♪

ガラリと木の戸を開けてお店に入って大きな店舗にびっくり！

昔ながらの和風建築のお店は、土間のテーブル席を中央に、周囲をぐるりと小上がり席が囲み、奥にはさらに広い座敷席が広がっているよ。

天井も高いし、大きな窓からは明るい光が注ぎこんで、とっても解放感が溢れるお店。

小さなお子さんづれでも、安心して食事が楽しめそうだね。



では、人気の鴨せいろ（税込1,080円）と、天ざる蕎麦（税込1,286円）をいただきます！

見てみて、つぶちゃん。天ぷらが山盛り！

旬の野菜を含め、常に6～7種の天ぷらを楽しめるという天ざる蕎麦だけれど、天ぷら一つが大きくて、子どもも大好きなかほやは厚さが1cm以上あって満足感たっぷり！

「自然に近い環境で育てられたエビを使っているから、味には自信がありますよ」とご主人も語る通り、エビもとっても大きくて食べ応えがあるね。



 三郷市幸房 326-3  
 048-952-4621  
 ランチ 11:00～15:00  
ディナー 17:00～20:00  
＊閉店時間が早い日もあるので、事前にお問い合わせください。  
 火曜

東屋さんのお蕎麦はとってもやさしい味。その秘密は香り豊かな黒目の蕎麦粉を使っているから。その蕎麦に合うように、蕎麦つゆは優しい舌触りと味わいを出すため、昆布、醤油、みりん、鰹節も厳選。ほどよい太さのお蕎麦と、つゆのまろやかさがベストマッチで、天ぷらと一緒にどんどん食べられちゃう。

鴨せいろも、柔らかい鴨肉とゆずの香りがたまらない！

みつばをしっかりと乗せてくれるので、香味を楽しみたい人はぜひ食べてみてほしい一品だよ！



ご家族でお店を運営している東屋さんは、蕎麦打ち職人のご主人をはじめ、みんなとっても明るくて元気！お客様とのちょっとしたおしゃべりや、常連客のお子さんの成長と一緒に喜ぶなど、地元のお蕎麦屋さんならではのあたたかさがあるの。



「開業当時はこの辺りは建物もほとんどなくて、三郷駅までみえたんですよ」と語るご主人。三郷市の成長も見守ってきたお店なんだね。

一人で食べても、家族やお友達と食べに行っても、きっと優しい気持ちになれる、そんなお店。ぜひみんなも立ち寄ってみて。

(価格は取材当時のものです)