



# 日々変わるそば打ちと、丁寧に向き合う 益子のそば 炉庵

天十割そばとろろ飯／1,720円。そばつゆでのばしたとろろと蕎麦の実入りのご飯



1



2



1\_店主の宇津木さん。店内では益子焼の器も販売 2\_落ち着く和室も 上\_山菜の天ぷら／500円。コゴミ、タラノメなどの季節もの。純米吟醸「望」／420円。益子の蔵元のお酒と

住 芳賀郡益子町益子 3580-2  
☎ 0285-70-1068  
営業 11:00～15:00、17:00～20:00  
休 木曜  
P 15台  
Web roan-soba.com



田畑の広がる道祖土バイパス通り沿いに暖簾を掲げる「益子のそば 炉庵」。開店から22年、地粉の十割そばにこだわる。使用するのは、益子町で農薬を使わずに栽培し、製粉・保存も万全を期す農家直売のそば粉だ。

そば打ちを始めてから20年を過ぎ、「さらに良いものを求めて精進しています。いつかは自家製粉にしたいですね」と2代目・宇津木智さん。益子焼の器に盛られた十割そばは、細くもコシのある喉ごし。そばちよこの底がうっすらと見える淡い色をしたそばつゆでいただく。そのつゆを仕込むのは先代の仕事だ。南会津の民宿で食べた十割そばがきっかけで、店を持つまでになったのだとか。

酒や益子焼などの地物が揃うこちらなら、旅気分も味わえるはず。

## soba data

蕎麦 十割、外二  
太さ 細め  
蕎麦粉 益子産  
製粉 石臼挽き

もり汁  
出汁 返し  
おすすめ天ぷら  
おすすめそば前

辛口 ○○○●○○ 甘口  
厚削りのカツオ節、煮干し、昆布、シイタケ  
本返し(2ヶ月間熟成)  
ゴボウ／400円、舞茸／400円、あなご／800円  
一品料理／300円～