

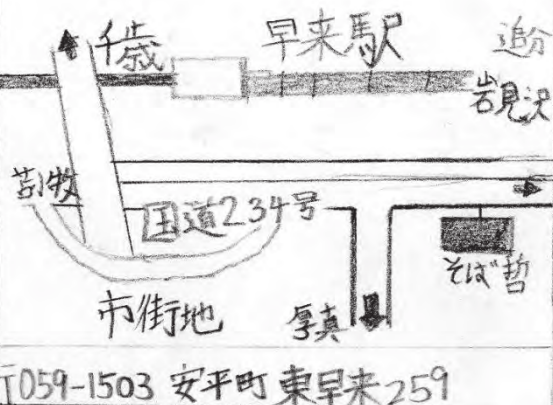
そば哲 本店



作成者

富樫祐太 米津碧海 林龍斗

TEL 0145-22-2246



営業日

午前10時～午後8時
までです。

定休日

毎週木曜日です

どんなお店？

この「そば哲」は、北海道の安平町しかなく、そば打ち体験など貴重なことができます。

そして、ここで使われるそば粉は、お店の畑で作っていて新鮮なそばを楽しめます。

また、季節に合わせて美味しいそばも楽しめます。

春夏秋冬のNo.1

春～浜防風の天ぷら（旬の菜が味をひきたてます。）

夏～暑中寒ざらしそば（味覚をそそる絶品です。）

秋～きのこそば（きのこや野菜が沢山のっています。）

冬～田舎そば（そば通に喜ばれる商品です。）



春



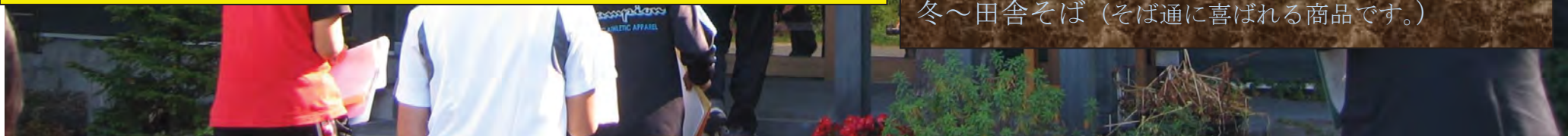
夏



秋



冬



そばの作り方

道具

のこ棒 こね鉢 のこ板 やばゆり器
こま板 ボウル まな板 など

材料(1人割そば5人前)

そば粉四割(250g) 小麦粉四割(250g)
打ち粉少々 水(250ml)

- 一、水回し そば粉、小麦粉を混ぜ合わせます。
- 二、ねり そば粉を固めて生地になります。
- 三、丸出し 生地を丸く伸ばします。
- 四、角出し 角を出すように伸ばします。
- 五、本延ばし 生地を延ばします。
- 六、たたみ 生地をたたみます。
- 七、切断 切断してそばにします。
- 八、茹でる 茹でたら完成です。

そば湯のこだわり

・多くのそば処では、そばを茹でた

お湯をそのまま用いることが一般ですが、そば哲では、そば粉をお湯で溶きながらそば独特の後味とどごしの良い「とろ味」を引き出すように気配りしています。それがかくされたこだわりの味です。

そば打ち体験

持ち物エプロン タオル
毎週木、土、日曜日、以外
できます。予約者のみ参加
できます。十名までで、
五人前まで作れて
三、五〇〇円です。

大切なこと

- 一、早くて美味しいそばを作ること。
- 二、なるべく新鮮な内に食べてもらうこと。

そば打ち体験などとても楽しくておいしいそばも作れます。
そば哲のそばは、くせになる、絶品なのでぜひきてください。

そばプリンの の作り方

・そばプリンを商品にするのになんと半年もかかりました。
そばプリンは、二〇一二年三月から登場。作り方は、そば茶からエキスを抽出して、牛乳や生クリーム、砂糖などで混ぜて完成です。



そば哲 本店

記者

富樫 麻衣 藤井 稜介 中村 斗和

そば哲は、そばの専門店、1982年に営業を開始しました。そば哲のそばは、色々なくふうがされていて、そば打ちやそばの実の保管などを自分たちでしています。オススメなのでぜひ来てみてください。

そば哲ガーデン

そば哲ガーデンは、2007年に始めて、たくさん花や木、野菜が広大な土地に植えられています。そば哲の店主・松平哲夫さんが6年以上かけて作った手作りの庭です。自家菜園をふくめて500種類以上の草花が観賞できます。

地図と住所

〒059-1503

勇払郡安平町東早来

259番地

電話番号

0145-22-2246

FAX(0145)-22-2308

定休日 毎週木曜日

おすすめメニュー

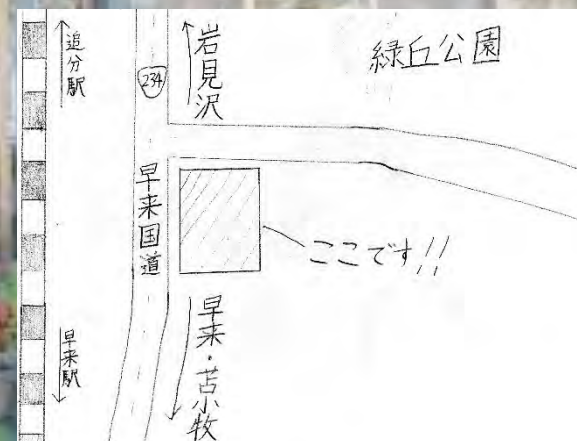
春	浜防風为天ぷら
夏	暑中寒ざらしそば 田舎そば
秋	きのこそば
冬	寒ざらしそば

その他のメニュー

ざるそば、天ぷらそばなど



きのこそば



おいしいそばができるまで・・・

- ① そばの実を石臼を使い、粉にします。
- ② こね鉢にそば粉を入れ、水を加えて混ぜます。
- ③ 固まってきたらしっかりとこねます。
- ④ 手で生地をのばした後、麺棒でのばします。
- ⑤ 生地を折り重ねてから包丁で切ります。
- ⑥ 茹でて水洗いをしたらおいしいそばの完成です。

④番の作業



⑤番の作業



そばを作ろうと思ったきっかけ

そばを作ろうと思ったきっかけは、店主の哲夫さんがそばの専門店のそばを食べて、そばの味に感動して、「自分もそんなそばの店も開きたいな。」と思ったからだそうです。そして1982年に店主の哲夫さんの「哲」をとった「そば哲」が営業を開始しました。

この方が、哲夫さんです。



そばプリンについて

そばプリンとは、2011年の3月から販売されている商品で、そば茶から抽出されたエキスが入っているプリンです。トッピングには、お好みで煎じたそばの実と黒蜜をかけられるそうです。

また、そば哲と陶芸家のGAKU（吉田南岳）さんとのコラボが実現し、そばプリンとそば猪口の2個セット、化粧箱入りで1セット1350円で販売しています。これは、お土産にも利用できるそうです。また、そばプリンは、1個300円で販売しています。

そばプリン



そば哲のこだわり

- 一、長年にわたって自家栽培・自家製粉を行っていることです。
- 二、無化学肥料・無農薬でそばや野菜を作っていることです。
- 三、一般的にはそばを茹でたお湯をそのまま用いることが多いですが、そば哲では、そば粉をお湯で溶きながら、そば独特の後味とのおどごしの良いとろみを引き出すように調理していることです。