

そば哲

高橋 若菜

店の内部

遠浅店

津田 みや

一階～陶芸ギャラリー

住所～北海道勇払郡安平町遠浅594

食卓スペース

電話番号～0145-22-3733

そば打ち体験場

定休日～木曜日

二階～広い食事処

営業時間～11時開店2時閉店

そばがなくなり

次第終了です。



ミシュランガイド【北海道特別版】にも掲載！

周りは自然にあふれていて、とても落ち着く所です。

そば・店の歴史

店の歴史

63年前に造られた実家の住宅を改築し、12年前にそば屋を開店したそうです。

そばの歴史

今もありますが北海道は寒く、米を育てられない地域がありました。明治時代に代用品で育てられました。その後、そばは、75日間で、収穫できるので、そばが広まりました。

安心安全な食べ物を作るために

てんぷらは自ら育てた野菜（低農薬）を使っており、買うときも100%北海道にこだわっていて、お客さんにも人気があるそうです。



オススメ

1番人気のメニュー

「かもせいろ」

(1400円)

そば1食は150gです。

そば打ち体験

そば打ち体験ではていねいに作り方を教えてくれます。