

市従労 NEWS

組合設立:1946年 組合本部所在地:〒921-8026 石川県金沢市糸田新町1-30

明治40年創業 たかみてい 元祖 そば処 高美亭

- 場 所: 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢東8-2 (軽井沢・プリンスショッピングプラザ近く!)
- 電話番号: (0267) 42-2481
- 定 休 日: 年中無休
- 営業時間: 11時00分～15時00分 (ランチタイム) 17時00分～20時00分 (ディナータイム)
- ※ 新型コロナウイルス感染拡大等により、営業時間短縮及び臨時休業に変更がある場合も御座います。
- 座 席: テーブル席、カウンター席等 (個室は無し)



現在「店内改装」中!!

番外編として、長野県・軽井沢にあります 老舗そば処 高美亭 本店 をご紹介させていただきます!!
JR・しなの鉄道軽井沢駅の北口から階段を駆け降りたら『創業明治四十年・高美亭』の文字が、目に飛び込んでくる感じに自然と引き寄せられるので「身を任せるつもり」で暖簾を潜れば、ほのかに甘く香る蕎麦のイイ匂いが食欲を更に倍増させてくれます。

『そば処信州』と呼ばれる程に、軽井沢駅周辺にはたくさんの美味しそうなお蕎麦屋さん (武田そば風林茶家・川上庵・冨沙 (ささ)・きりさと・関所茶屋…等) が建ち並び、その中でも店前看板に「創業明治四十年」を掲げて営業しているのを見てしまうと115年も続く味の歴史 (伝統) を、現在で5代目となる店主が受け継ぎ守り続けているのは素晴らしいです。

話は少し逸れますが、金沢・堅町商店街通り入口 (1980年代半ば) に『砂場※』というお蕎麦屋さんがあったことを覚えている人も多いと思います。大和百貨店、山蓄、VanVan、長崎屋、堅町ストリート等での買い物やデートついでとか、映画を観た後に「ふらっと立ち寄り」大人な蕎麦屋って空気感を漂わせていたのを思い出しませんか? あの味も今は「幻」となってしまい…2002年7月に店の幕 (暖簾) を閉じています。もう、あれから20年もの月日は流れていたんです。自分自身、その「味」により近いモノを求めて、色々なお蕎麦屋さんを各地で訪ね歩いては、今でも思い出しています……生涯忘れられない“青春の1杯”であったことは間違いありません。

※ 砂場: 東京の老舗蕎麦屋「砂場」から暖簾分けされた店舗で、堅町商店街において創業以来80年余り営業。

それ以来、何故かしら蕎麦屋さん等で注文するメニューは決まって必ず『天ぷら蕎麦』を注文するクセも…実は「砂場」で食べた味が色濃く脳裏に残って浮かんでくるからに違いありません。(毎回頼んでいた定番メニュー)

その味により近い「出汁の効いたつゆ (見た目: 濃い目)」「細めだがしっかりコシのある麺」そして、昔ながらの店構え (雰囲気) と店員さんの温かな対応 (親しみ感) に包まれながら、揚げたてホクホクの大海老天ぷらが中央に乗った蕎麦が、テーブルに運ばれて来た際には感動を超えて『運命』を感じました。

最後に、調べたところ蕎麦屋御三家と呼ばれる「砂場」「藪」「更科」の3つの暖簾 (屋号) で、最も古い『砂場総本家』は1804年 (享和4年) に創業し、現在も東京都・荒川区南千住 (三ノ輪) にお店 (文化財指定) があり、是非ともお邪魔して本当の感動を味わいたいと思っています。



大きな海老が特徴!!

長野県・軽井沢編

ちょっと気になる“お店”~Part.13~

煮る・焼く・蒸す・炒める・揚げる 出来たて提供!!

小橋で創業から55年!! 食事処 いなばや



- 場 所: 金沢市小橋町3-44 < あめの俵屋そば >
- 電話番号: (076) 252-0014
- 定 休 日: 日曜日
- 営業時間: 11時00分～21時00分
- 座 席: テーブル席 (感染対策: アクリルパーテーション設置有り)
- 駐 車 場: 店舗前および道路挟んで向かい側にも有り



今回ご紹介する“ちょっと気になるお店”は、まさに大通りに面した立地条件下ではなく、路地裏を1本入った場所にある知る人ぞ知る (興味がある方々限定ですが) 食事処 いなばや になります。

私は月に約4回程、毎週末にお邪魔するぐらいのペースで家族共々通い詰めていますので、胃袋は完全に捕まれた状態です。お昼頃の時間帯は常連 (ご近所) さん達が多く利用されるため、なるべく時間をずらして午後1時過ぎぐらいに行くか、夕飯を早めに済ませるつもりで夕方5時半頃に利用しています。今はコロナ感染対策等で、外食時のマナーが叫ばれていることもあり、本来であればビールや日本酒を飲みながら「つまみ」を頼む感覚で利用される庶民的な食事処 (食堂) として愛されているからこそ、創業55年という年輪を積み重ねることが出来るのだと思います。



少し大きめサイズ!!

お店のこだわりが書かれた『A4版ファイル』が各テーブルに置いてあり、お店の7箇条が記されています。

- ① お米は「ガス釜」で炊いている。かつお
- ② 創業当時から「出し汁」は大量の鰹を使用している。
※ 用途に応じて土佐清水 (高知) 産の目近、牛深 (熊本) 産のうめいわし、枕崎 (鹿児島) 産の鯖…等を使用し、特注4斗釜で毎日の出し汁を作っている。
- ③ 「中華スープ」は国産鶏ガラと豚骨ベースに、たくさんの野菜を煮込んだものを提供しています。
- ④ 「鶏卵」は30年間変わらずMサイズを使用し、いつでも新鮮なものを。
- ⑤ 煮る、焼く、蒸す、炒める、揚げる等、すべてに出来たてを心掛けています。
- ⑥ お肉は「お肉屋さん」を通じ、その都度仕入れるため新鮮です。
- ⑦ 油に関しては、白絞油・サラダ油・ラード・オリーブ油・バター・牛脂等を「注文メニュー」に応じて使用します。

創業55年



オススメするメニューに関しては、暖簾に書かれている「うどん」「そば」の文字を見てしまうと、どうしても柔らか細麺の玉子とじ餡掛けうどんが無難なのですが、あえて定食 (全て1,000円以下) を選んでほしいです。味噌汁orうどんが選択可能で付いてきます。◎ハンバーグ・オムレツ定食に関しては「オムレツ」の中にハンバーグが隠れています (子供ウケ間違いなし)。ちなみに普通の◎ハンバーグ定食には「片目焼き」が乗せてあります。女性&子供の一番人気は、なんとと言っても昔ながらの◎オムライス (スープ付き) になります。

でも、自分が好んでこの店に通うのは『アジフライ』の美味さに惚れ込んだのが理由です!! 油に拘る店主の揚げ物にクセになって、つい足を運んでしまうのだと思います。◎アジフライ定食には「唐揚げ」or「コロツケ」が付いたものしかメニュー表にはないので、お腹を満たすには充分すぎるボリューム感がありながら僅か880円で味わえます。カツカレー等も家庭的な感じが……迷うぐらいに嬉しい最高のラインナップ!! 是非とも、女将さんの優しい笑顔を見ながら胃袋を掴む味わいの数々を楽しんでみては如何ですか?

