

美味しいランチが
食べたい!

本誌シニアスタッフ
グルメレポート

Report no.4

十割蕎麦 江ごう



そば振舞い
1,400円(税込)

◆◆◆
前菜三種
そば粥
せいろそば
(プラス100円で
おろし・アボガド納豆・たらこ
温とろみ蕎麦に変更可)
そばがき

福智山の裾野、風情ある古民家。国産そば粉を100%使用した、つなぎなしの十割手打ち蕎麦店です。

「そば振舞い」は蕎麦の美味しさを様々な食べ方で堪能できるお店のお勧めメニュー。蕎麦の実を柔らかく炊いた粥、もっちりとした菌ごたえを感じるせいろそばは下ろしたての山葵と共にいただきます。最後は粘り腰のあるそばがきをお醤油またはきな粉で。風味豊かなこだわりの蕎麦は開店2年目です。すでに食通たちをも唸らせる人気店となっています。



「福智山の自然や季節の移ろいを感じながら、ゆっくりとお蕎麦の魅力を感じて頂ければと思います。」とこやかに話してくださったお店のみなさん。

取材メモ

ポイント1 檜と漆喰の白壁が心を涼ませてくれます。

ポイント2 「我窯」の福智焼が印象的☆うつわも楽しめます。



シニアスタッフ
古賀

本当は秘密にしておきたいくらい大好きなお店です。12月初旬には福智町産のお蕎麦を味わえるとか。

十割蕎麦 江

住 直方市頓野246-3
☎ 0949-26-4045
営 ランチ11:30~17:00(蕎麦がなくなり次第閉店)
休 木曜日
交 西鉄バス「内ヶ磯」下車すぐ
P 有り



お蕎麦を使った和スイーツも♪



◆◆◆ アクティブシニア情報誌 ◆◆◆

さくら愛読者交流会「同創会」にて

美食倶楽部 を立ち上げます。

「食べるのが大好き」「美味しいお店を開拓したい」あなた！
一緒に出掛けませんか？
お気軽にお問い合わせください。

◎参加のお申し込み・お問い合わせ

さくら編集部 TEL093-965-6080