

# 常陸太田 そば園 佐竹

## 旬菜天ぷらと粗びきそば

「旬菜天ぷら」(1250円) 写真上、田園風景に囲まれた店舗と店内⇨同下



◎午前11時～午後3時◎第1・3日曜◎あり◎常陸太田市天神林町5-207 ☎0294-732288

ソバの実の粒子が見えるそばは、香り高く、のど越しがいい。地元産の常陸秋そばを使い、甘皮の風味を引き出すため、ソバの実ごと粉にする。「ひきぐるみのそば粉に山芋を少し加え、食感も味もまろやかに仕上げている」と店主の川野仁さん。そばに合わせるのは、持ち山で採れる山菜や自家栽培の野菜を素材にした天ぷら。人気の「旬菜天ぷら」は、天ぷらが7品以上。

古民家風の店は、天井が高く明るい雰囲気。座敷とテーブル席を配し、幅広い客層に対応している。