

水戸 手打ちそば 正寿庵

しよつじゅあん

東京の更科そばの製法を守る

「にしんそば」(8000円) 写真上、気取らない店内 同下左、
店舗外観(左は作業場) 同下右



230年以上の歴史があるそばの名店、東京の永坂更科で腕を磨いた創業者が、40年前に開店。そば粉は、創業時から信州更科粉。つゆの配合も、ずっと変えていないという。

これまで3代の店主が味を継いだ。

おすすめは、京都から取り寄せた身欠きニシンの甘露煮がのった「にしんそば」(8000円)。そばの香りと、つゆのだし、ニシンのうま味などがバランス良く楽しめる。天ざる(10000円)は、地元野菜やエビ、キスなどの天ぷらがセットになっている。

◎午前11時～午後3時、午後5～7時半◎日曜◎あり◎水戸市内原町14555◎029・2599・5955