



尾鷲の海洋深層水で打つ のどごし自慢の細切り蕎麦

手打ち蕎麦 長べや 「ちょうべや」



定番のざるそばセット1000円。ミニ天丼、揚げ蕎麦入りサラダ、漬物が付く。



尾鷲市坂場西町2-32
Tel.0597-23-1644
営/11:00~14:30、17:00~19:00
売り切れ次第終了
休/水曜(祝日の場合は営業)
席/25席
カード/不可 P/3台
交/JR尾鷲駅から徒歩10分
<http://www3.ocn.ne.jp/~tyoubeya>



テラスの向こうには小さな庭が広がり、いろいろな木々の緑が目を楽しませてくれる、静かで落ち着いた店内。
もともと蕎麦が大好きだった主人の上田益裕さん。本格的に蕎麦打ちに取り組み、六年前勤めていた会社を早期退職しお店を始めた。
厳選した国内産蕎麦粉と尾鷲沖で取水される海洋深層水で打つ蕎麦は、細切りでスルスルつとのどを通していく。
「深層水は超軟水なので蕎麦の風味が損なわれないんですよ」と上田さん。蕎麦湯がこれまたおいしい。濃厚で力強い味、滋味豊かといった感じで体にしみわたる。



1. 素敵な笑顔で出迎えてくれる。
3. 自宅を改装したお店。国道入口に立つのぼりが目印です。



ざるそば750円
鴨ざるそば1000円
おすすめコース(要前日予約・2名様より)

2. 夏の一番人気の海老天ぶっかけ辛味おろしそば1100円。長野県下條村の親田大根でないこの辛味はでないそう。