

[第229回]

味な味

あじなあじ

手打ち 如月徳

きさらぎ とく

荒川区荒川7-26-9 Tel.03-3801-9001
 水曜～日曜 ※ランチは平日のみ
 昼 11:30～14:00(L.O.13:45) / 夜 17:30～21:00(L.O.20:30)
 第2・第4・第5日曜 昼 11:30～14:00(L.O.13:45)
 定休日 火曜日、第1・第3日曜日 ※祝日の場合は営業
 ホームページ <https://www.kisaragi-toku.jp/>



上：人気の天ざる(大海老、イカ、野菜3品)1,700円。
 下：ひと手間かけた酒肴、蕎麦がきの揚げ出し600円。

吟味を重ねて、挽き立て、打ち立て、ゆで立て

町屋駅前であじなあじ、繊細なこだわり蕎麦

外二の細打ち、二八の太打ち、そして
 休日にはお楽しみの十割せいろ

メトロ千代田線・京成線の町屋駅、都電の町屋駅前停留所から徒歩3～4分。町屋文化センターの正面から右手に進んだ先に「手打ち 如月徳(きさらぎ とく)」さんがいます。黒い板張りに白いのれんの小粋な店構え、道に面して作られた打ち場にはどっしりとした石臼が見えます。ご主人の石黒理樹(りき)さんとおかみの由美子さんにお話を伺いました。「蕎麦屋になったきっかけは、スキーかな(笑)。スキーが好きで、長野にはよく行って、向こうで食べる蕎麦が本当にうまくてね。もともと和食の料理人でしたが、縁あって車山高原で蕎麦屋をやったらどうかという話があって向こうで開店したんだ。そうして、2013年にもともと住んでいた町屋に戻ってくることにしました」とにこやかに語る理樹さん。傍らで由美子さんがうんうんとタイミング良くうなずいています。

地元に戻ってきて5年になる「手打ち 如月徳」のランチは平日のみで2品。ざるまたはかけ、日替わり炊き込みご飯、浅漬けのセットが950円。ざるまたはかけ、小海老のミニ天丼、浅漬けのセットが1,200



平日サービスランチは2品。写真はミニ天丼セット1,200円(ざるorかけ/小海老のミニ天丼/浅漬け)、太打ちのかけ蕎麦をチョイス。

円。ざる、かけどちらでも、外二(そとに)の細打ちまたは二八(にはち)の太打ちが選べるのが嬉しいポイントです。蕎麦好きの方はご存知の、外二、二八とは蕎麦粉と割り粉(つなぎの小麦粉)の比率で、外二は蕎麦粉10に割り粉が2、二八は蕎麦粉8に割り粉2の割合を指しています。ちなみに、休日限定で出す十割せいろは、割り粉ナシですべて蕎麦粉で作られています。2種類の麺を比べてみると、太打ちは細打ちよりもかなり太めに見えます。どれくらい違うんですかと聞いてみると「細打ちは1.2ミリ、太打ちは1.8ミリです」と教えてくれました。この違いで食感も変わり、軽やかな細打ち、コシのある太打ち、それぞれの個性を楽しんでほしいそうです。

辛味大根の薬味をちょいと乗せ
 繊細な蕎麦を存分に味わいたい

さて、太打ちのかけ蕎麦でお願いしたランチのミニ天丼セットがあがってきました。太打ちをいただくと、しっかりと弾力があって、かみしめると蕎麦の味わいが広がります。小海老をさっくりと揚げた天ぷらはプリプリで、つけ汁につけて食べるとこれがまた美味しい。続いては人気メニューの天ざるを細打ちで。細打ちはキリッとした小粋な歯ごたえで、爽やかな蕎麦の香りがふんわりと広がります。国内の蕎麦の産地で生産量が多いのが北海道、ついで茨城県だそうですが、この日の蕎麦は、香り・味わいにすぐれた茨城産の名品種「常陸(ひたち)秋そば」とのことです。

蕎麦はその日の分だけを石臼できめ細かく挽いて自家製粉し、手打ちして香りと甘みを引き出します。挽き立て、打ち立て、ゆで立てで出すのが「手打ち 如月徳」さんのモットー。使う水、ダシの鯉節と昆布、醤油、ざらめ、みりんなど、素材ひとつひとつを吟味し、こだわって作られています。また、蕎麦の香りと味を生かすため、薬味にはわさびではなく辛味大根が



使われていますが、これも辛味の強い親田(おやだ)辛味大根を長野から取り寄せています。辛味大根はつゆにとかず、蕎麦の上に乗せて味わうのがおすすめと聞きました。

お酒は新潟の北雪を中心に、蕎麦がメインなので酒肴もあえて品数をしぼっているそうです。夜の予約制コース(3～12名、4,000円～)では、蕎麦雑炊や蕎麦がきの揚げ出し、ギャレット(蕎麦クレープ)などのバラエティに富んだ蕎麦料理も堪能できます。8名以上になれば貸し切りも可能です。

香り高い蕎麦を味わった後は、濃厚なつゆをさらりとしたそば湯で割って締めもすっきり。夫婦二人での切り盛りなので混んでくると少し待つこともあるため、時間に余裕をみて、蕎麦尽くしを楽しんでみてはいかがでしょうか。

※新年は2019年1月5日から営業。
 ※情報は2018年12月時点、価格は税込のみです。



おかみの由美子さん・店主の石黒理樹(りき)さん

クーポンチケット

平日サービスランチ
 50円割引
 ※火曜・第1・3日曜定休

お一人様1回限り
 2019年1月末日まで有効
 他のクーポンと併用不可

より豊かな地域や社会づくりを目指します。

万能性への理解を深めることで、

アスリートを介しスポーツの

城北信用金庫は、所属する

きつと、夢咲かせる

SAJ31承認第00195号

Johoku Athletes Club

競技やシーズン、活動拠点の違う6名のアスリート職員が在籍しています。

夢をかなえるパートナー
城北信用金庫

木曾路のどらぶぐ

期間:3月31日(日)まで

ふく唐揚げ 1,300円(税込1,404円)

てっさ 大皿盛り(3~4人前) 3,500円(税込3,780円) / ハーフ(1~2人前) 2,000円(税込2,160円)

焼きふぐ 1,800円(税込1,944円)

ひれ酒 800円(税込864円)

お昼の新年会

期間:1月7日(月)~2月28日(木)まで

集い膳 3,000円(税込3,240円)

新年会ご宴会ご予約承ります。
 ※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。

木曾路南千住店
 荒川区南千住 5-6-15
 電話:03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント

- 税込2,160円以上の料理をご注文に限りです。
- オレンジジュース、アップルジュース、烏龍茶からお選びください。
- 他券との併用はできません。
- ご飲食前に係員にお渡しください。
- H31年1月31日まで有効
- 木曾路南千住店のみ有効