



こづゆやニシンの山椒漬けなど、会津の郷土料理も一緒に味わえる「会津天守膳」(1,890円)。そば膳は2種類あり、それぞれ黒いそばか自家製手打ちうどんが選べる



「会津のかおり」は5年の歳月をかけて開発された福島県オリジナルブランドのそば。在来種に比べ香りと味に優れており、今年の新そばから会津を中心に多くの店で使われることが見込まれている。他店に先駆け、5月のオープン当初からこの新品种のそばで人々をもてなしているのが「香寿庵」だ。

そばを打つ時間に合わせ、石臼で自家製粉。挽きたての粉だけを使う十割そばを提供する。ここではメニューによって、黒と白の2種類のそばが味わえる。玄そばを二度挽いた挽きぐるみ(黒)は香りと味わいが楽しめる。一方、玄そばの皮を剥いた丸抜きを一度だけ製粉したそば(白)は、しなやかな硬さで喉ごしがいい。香り、味にしっかりとした主張をもつ新品种に合わせ、そばつゆには旨み成分の多い再仕込み醤油を使用。2ヵ月間じっくり寝かせて味が丸みを帯びたかえしは、そばによく絡む。おすすめは地場産野菜の天ぷら、西会津産コシヒカリの替わりご飯がついた「会津天守膳」だ。

開店にあたり、昨年栽培用に収穫されたそばを業者に掛け合せてゆずってもなかったり、通常はそばつゆに用いない再仕込み醤油を特注したりと、味への強いこだわりをみせる香寿庵。伝統の会津のそばに新しい風を吹き込んでいる。

県オリジナル品種「会津のかおり」をひと足早く、鶴ヶ城北出丸で味わう

蕎麦 香寿庵
会津若松市

平成21年
5月開店



1. 外観は蔵をイメージ。ジャズが流れる店内は梁や建具など、所々に古材が用いられ、奥には座敷席もある 2. そば打ちからメニュー開発まで行う金上哲也副店長 3. 田島産の会津のかおり。長梅雨の影響で、新そばの登場は10月中旬以降。例年より若干遅くなる見込み 4. かき揚げそば(1,030円)。蕎いっぴいの大きいかき揚げはボリューム満点。こちらは白いそばを使っている

会津若松市東栄町1-84
☎0242-26-8484
営業11:00~20:00
年中無休
〒20台
<http://aizutabinet.co.jp/soba/koujiyu.html>

