

閑静な地を求めて そば ふる川



清泉女学院のトンネルから龍寶寺トンネルまでの坂道の途中バス停「植木谷戸」の近くに見馴れない建物が出来たと思っていました。

平成25年9月28日オープンした「そば ふる川」です。

住所 〒247-0073 鎌倉市植木110-2

電話 0467-84-7950

メール tomomi1205@h8.dion.ne.jp

午前11時半～午後8時半(昼は15時閉店、17時半開店)

定休日は火曜日

せいろそば 600円

天せいろそば 1,300円

天ぷら盛り合わせ

※いずれも平成26年4月20日現在

※予約限定の(宴会)コース料理もあるそうです。

藤沢市辻堂出身の店主は東京(荻窪)、ニューヨーク、箱根で二十余年の修業を経て

奥様の故郷である鎌倉の中でも玉縄の古刹「龍寶寺」の並びに開業したそうです。

賑やかな町中より閑静な場所を求めて店を開くという店主の温厚さがにじみ出ています。



そばの香り風味が自慢

階段を数段上ると蕎麦店の暖簾があって中は落ち着いた雰囲気です。

開店の数時間前にお邪魔して来ました。

店主が仕入れたソバを石臼で挽いた粗いそば粉を使って蕎麦作りをしています。



”蕎麦の香りや風味が残っている”という店主の自信作です。落ち着いた店内では奥さんが来客の対応をしています。高校生のお子さんもインターネットで店の宣伝をしているようです。

アットホームな雰囲気も家族全員で店づくりをしているからかもしれません。

花の寺・龍寶寺(りゅうほうじ:曹洞宗)を訪ねた帰りに立ち寄りました。

暖簾をくぐった先では地元の友人が「蕎麦で一杯」を楽しんでいます。

”つまみに取った天ぷらが美味しい！”

”値段が安いのに蕎麦が美味しい”

口々に誉めていました。

”こんな近くにうまい店が出来て嬉しい”

とも言っていますから、大船フラワーセンター訪問

の折に是非とも寄りたい店です。



編集委員 江上 尚志

注)「食ベログ」などインターネットでの紹介記事にも出ていました。