

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します！
<http://www.scci-net.com>

東家寿楽
(あずまやじゅらく)



月替わりの変わりそばを二品、
そば寿司、かしわ抜きのセット



御膳生粉打ちそば



そば寿司



そばがき

創業101年の歴史を誇る！ 本物のそば作りを追求した伝統の味

円山の閑静な環境に店舗を構える「東家寿楽」。

釧路市の「東家総本店・竹老園」より分家し、大正7年に創業。今年で101年を迎える。昭和24年には中央区南4条西1丁目「東家」として暖簾を出した。その後、よくそばを食べにいらしていた三笠宮崇仁親王のご提言により、昭和41年に現在地へ出店。平成11年に現店舗に新装開店した。現在もたびたび皇族が訪れるという。

創業以来、常に本物のそば作りを追求し、3代目の佐藤元治氏はそば作りに従事して60年、4代目で現店主の佐藤比左夫氏は30年と、現在は両名により伝統の味を頑固に守り続けている。比左夫氏は「私は小さい時からいつもお店にいて、私自身と店の成長を見届けてくれていたお客さまが今も来店していただいています。お客さま自身もお孫さんを連れて来てくれるなど、本当に長年の人のつながりが感じられ、ありがたく思っています」と話す。

同店のそば粉は道産を使用。更科そばがメインで、そば粉とつなぎの割合は7対3。また、メニューの一つである「御膳生粉打ちそば」は十割そばで、注文が入ってから製麺する。い

Information

東家寿楽



住 札幌市中央区北2条西27丁目
☎ 011-611-8659
休 水曜日(祝日の場合は木曜日)
営 11:00~21:00

ずれも細打ちでコシのある歯ごたえが特徴。そのほかのお薦めは「そば寿司」。これはそばを酢で味付けし、海苔で巻いて細巻にしたもので、おしんこ巻、かっぱ巻、鉄火巻などがあり、お持ち帰りもできる。「そばがき」や「かしわ抜き」なども人気のメニューである。

同店では、地元円山小学校の生徒たちを招き、手打ちそばの親子教室も行っている。これは市販の麺とは違う、本物の味を知って、触れてほしいという思いから開催している。

「長く商売をしていますがお客さまには『そば』という文化に触れ、味わっていただきたいです。単純な食材ですが奥が深いのが特徴です。そばはお店によって個性があり、お客さまもそれぞれ好みがあると思うので、ぜひ来店していただき、この文化を堪能してほしいと思います」(比左夫氏)。