

日刊県民福井

平成24年3月11日

大久保茶屋

桜眺めながら人気の味

福井市足羽山公園の老舗茶屋で人気の「大麦カレーそば」が、今年は花見シーズンにも味わえる。調理に手間がかかり、花見客でにぎわう繁忙期はメニューから外していたが、常連客のラブコールを受けて定番メニューにした。

提供するのには、創業八十七年目を迎えた大久保茶屋。福井が生産量日本一を誇る六条大麦を使ったカレーと自家製だしを合わせ、コクがあるのにスッキリした味わいが特長という。

同店を含む県内の飲食関係六店舗による「大麦を食べようプロジェクト」を機に、二〇一〇年十二月に誕生した。伊藤晶代店長(四四)は「大麦は水溶性食物繊維を多く含み、口当たりが良くもたれない」と話す。

六条大麦関連製品の専

足羽山公園の大久保茶屋

大麦カレーそば

門店「大麦倶楽部」(福井市)が手掛けるルーは、揚げ物なし。具はカレーかけの伊藤さんの夫、一だしと相性が良い豚ばら肉と薄揚げに刻みネギ。だしを吸った揚げと、ネギの食感の違いがアクセントになり、常連客を中心に口コミで人気を広げ、一杯八百円。注

繁忙期にも

メニューに



県産の六条大麦を使ったルーと、だし

群の「大麦カレーそば」 福井市の大久保茶屋で