

大久保茶屋

県産六条大麦のカレールーを使った「大麦カレーそば」福井市小山谷町の大久保茶屋



スープを飲み干すお客さんも多いんです」と伊藤さん。

県産そば粉のめんは「細すぎるとカレーに負けてしまつから」と平打ちにこだわる。具材は、店の定番メニューの「と

つふ田楽」に使う絹豆腐をたっぷり吸った衣とみ加える。をこっと揚げた厚揚げでずみずしさを保った菜の花見の季節には、地元茶屋らしさを演出。だしかい豆腐は「厚揚げ好きや県外からたくさんの花

だし生きまるやかに

大麦カレーそば 大久保茶屋(福井)

足羽山にあり、福井市内や足羽川を眺望できる茶屋の一つ「大久保茶屋」。経営する伊藤一貴

やかな味わいで、常連客さん(40)の「幅広い年齢の人気メニューとなつて層に好まれる、茶屋らしい。繊維が豊富なため、だし

いそばを作りたい」とい。カツオベースの自家製に溶けやすく、さらっとう思いから出来上がった。だしに合わせるのは、福した口当たりが特徴だ。たのが「大麦カレーそば 井大麦倶楽部(福井市)」「ヒリヒリ感がなく胃も



の福井の人にはたまらな見客が足羽山を訪れる。いはず」。豚バラ肉と生冬季限定だったカレーそばは、今年から通年メニューに加えた。「福井の食材がいっぱい入ったカレーそばの魅力は、多くの人に味わってもらいたいんです」と伊藤さんの笑顔も咲いた。



「大麦カレーそば」800円。営業時間は午前11時～午後10時。月曜午後3時以降は定休(4月は無休)。福井市小山谷町。☎0776(36)0306。