

# おそば 恋して

探訪記

SOBAR

越前おろし

福井商工会議所では、そばとパール(酒場)を組み合わせたSOBARプロジェクトを展開しています。

本コーナーではSOBAR参加店舗から店主おすすめの逸品そばをご紹介します。

## おいで康 旬菜鮮魚と炭火焼

**地** 産地消にこだわり、越前海岸の漁師から直接仕入れた旬な魚介料理が自慢の「おいで康」。福井のそば粉を使ったこだわりのおろし蕎麦は、清々しい喉越しの蕎麦としっかり目の出汁のバランスが光る一品。看板メニューである獲れたての地魚を盛り込んだ海鮮丼のセットは、地元民に愛される人気の組み合わせ。落ち着いた店内は地酒も豊富に揃っているの、お酒のべにもぴったりの組み合わせ。

### information

住所：福井市堀ノ宮1丁目325  
電話番号：0776-28-0828  
定休日：月曜日  
HPはこちら



●海鮮丼&おろしそばセット 税込1,606円



ソパールメニュー!

おろしそば、梵ときしらず  
160ml、かれいのするめ

税込1,900円

## ●焼き鯖寿司と越前おろし蕎麦 税込1,280円



ソパールメニュー!

天ぶら越前、常山180ml、  
おろし餅

税込2,250円

## めん房つるつる 江戸店

**福** 井の名物である「焼き鯖寿司」×「おろしそば」のセット。石臼挽きの風味豊かなそば粉から丁寧に打ち上げる蕎麦は、程よい歯応えが絶妙。先代から受け継がれている「二皿盛り」のスタイルは、一度にお出汁をかけてしまうと食べ終わる前にのびてしまうため、食べる直前にお出汁をかけることで、最後の一口まで味わいを楽しめる心遣い。福井県産「いちほまれ」の旨味とショウガ・大葉がこだわりの焼き鯖寿司と一緒に。

### information

住所：福井市御幸4-20-5  
電話番号：0776-23-6045  
定休日：不定休  
HPはこちら

