

## 農家レストラン

# 手打そば 雅庵 (みやびあん)



福岡 雅子さん

実家に帰ってきたような、  
そんなおもてなしが  
とても居心地が良くて、  
そして美味しい。

おかあさんたちが、ゆっくり食事をしながらおしゃべりに花が咲くような落ち着いた時間がある。予約をいただいたお客様のためにそばを打ち、料理を作る。遠く離れた北秋田市・三里で栽培した蕎麦、10割の手打ちそばと野菜中心の福岡家の家庭料理でおもてなしする。三里蕎麦は、100%の蕎麦粉でつなぎに熱湯、卵、木綿豆腐を入れる。実にコシがある。予約のお客様のため、食材は北秋田市から運んでくる。「地元的新鲜な食材をふんだんに使った料理を楽しんでもらいたくて、秋田市の人たちにも北秋田の味を伝えたいと始めたんですよ」と話す雅子さん。自分の名前から「雅の庵」(みやびあん)と決めたそう。毎月29日は「食の寺子屋」を開催している。お茶を飲みながら“食”について話をする、だれでも参加できる会だ。自分の目の届く範囲で味とおもてなしを大切にしたいと、1日15人までの限定。調理から接客まですべて自分がこなす。食材を準備するため、3日前までの予約が必要。「そば御膳」は、三里そば、焼き魚、茶碗蒸し、酢の物、漬物などの8品セット。すべて地元産の食材で作る。熱いものは熱く、一品一品におもてなしの気配りがある。あったかい“おかあさんの味”がする。



夏は玄関先で  
青空市が開かれたりもする。  
自家製の野菜や  
梅漬が大好評！



日替りそば 御膳  
1,500円

- ざるそば
- アユの焼魚 黒豆添え
- ぜんまいと竹の子の煮もの
- 茶わんむし
- さば寿し
- 赤飯
- ごぼうのまさご和え
- 赤カブの酢のもの
- デザート

👉 要予約  
冬はきりたんぽ鍋もあり



10数人がゆっくりできる和室が寛ぐ



手作りの看板でお出迎え

農家レストラン  
手打そば 雅庵(みやびあん)



[料金] 完全予約制  
 ●そば御膳/1,500円 ●ざるそば/800円  
 ●昼の部 11:30~13:30  
 ●夜の部 17:30~20:00  
 ※1日15名様まで。3日前まで要予約  
 (ただし、食の寺子屋のため29日は休み)  
 ■住所 〒011-0931 秋田市将軍野東4-15-11  
 ■TEL 090-9532-0133 FAX 0186-78-2736