

そば処 すが家(すがや)



菅原 照夫さんと娘さん

そば屋さんらしい構えができた
”農家のそば屋“。店主の心構えが
その顔となっているようだ。
繊細なそばの味が惹きつける。

農家のそば屋さんだが、ご主人は、いたって
柔和な人柄に見える。お店を開くまでには勇気
と家族の理解が必要だった。反対もあったがそ
の想いが強く、後悔をしたくないと、一念発起し
て脱サラし、群馬での修業に向かった。趣味が
高じての転向だった。農家であった自宅の袖に
店を構えたが、そこは、いわゆる人通りの多い
商店街や幹線からも離れている農村の一角。
「この地域が好きだから、ここに根付くような、な
じみのお客さんに愛されるそば屋になりたい」と
話す菅原照夫さん。やはり、謙虚で素朴な人柄
がそばのかたち表れている。お店は、造りが
本格的でおしゃれ。小上がりが黒塗りの床板
で、囲炉裏風や丸型だったりと木のテーブルが
まちまちの体。座る場所でその居心地が違って
くる。伝統的な雰囲気醸し出している。そば
は、地粉を使った十割の手打ちそば、二日間か
けて打った手打ちのうどんもある。自家菜園の
野菜や季節山菜のてんぷら、農家の漬物など
田舎の味がこぞと堪能できる。そばは繊細で
旨い。タレと相まって完成度が高い。メニューの
一品一品にこだわりがある。そして、趣向に富ん
だメニューが良い。



楽しいメニューの
品揃え



「村のそば屋」が
理想というオーナー。
店内も家庭的



伝統的なそば屋の格式がある



炉端の風情が
そばの美味しさを
ひきたてる。



そば職人の技が光る



美味しいそばは畑から生まれる



そば処 すが家(すがや)

[料金]

●十割てんぷらそば / 1,100円

●予約のそば会席 / 2,000円 など

※営業 / 11:00~15:00(売り切れ次第終了)

定休日 / 毎週木曜日

■住所 / 〒014-0303 仙北市角館町園田銭神58

■TEL&FAX 0187-55-2801

