



- ① 定番メニューの「せいろ」(650円)。せいろが2枚、国産ソバ粉8割は味もボリュームも満点  
 ② そば打ち台が見える店内。壁には客を引くとされる「河童」の絵が  
 ③ 和食板前の経験を持つご主人の遠藤さん。奥さんと二人三脚で店を盛り上げる  
 ④ 「せいろ付・割烹料理」(2500円～・予約が必要)。盛りだくさんのメニューの後はそばで締める

電話 0479-62-2169

住所 千葉県旭市中谷里7835-3

交通 東金道路松尾横芝ICより車で20分

営業 11時30分～14時30分 / 17時30分～20時30分

定休日 木曜

座席数 テーブル18名・座敷20名

駐車場 10台

たばこ 制限なし

車イス 可

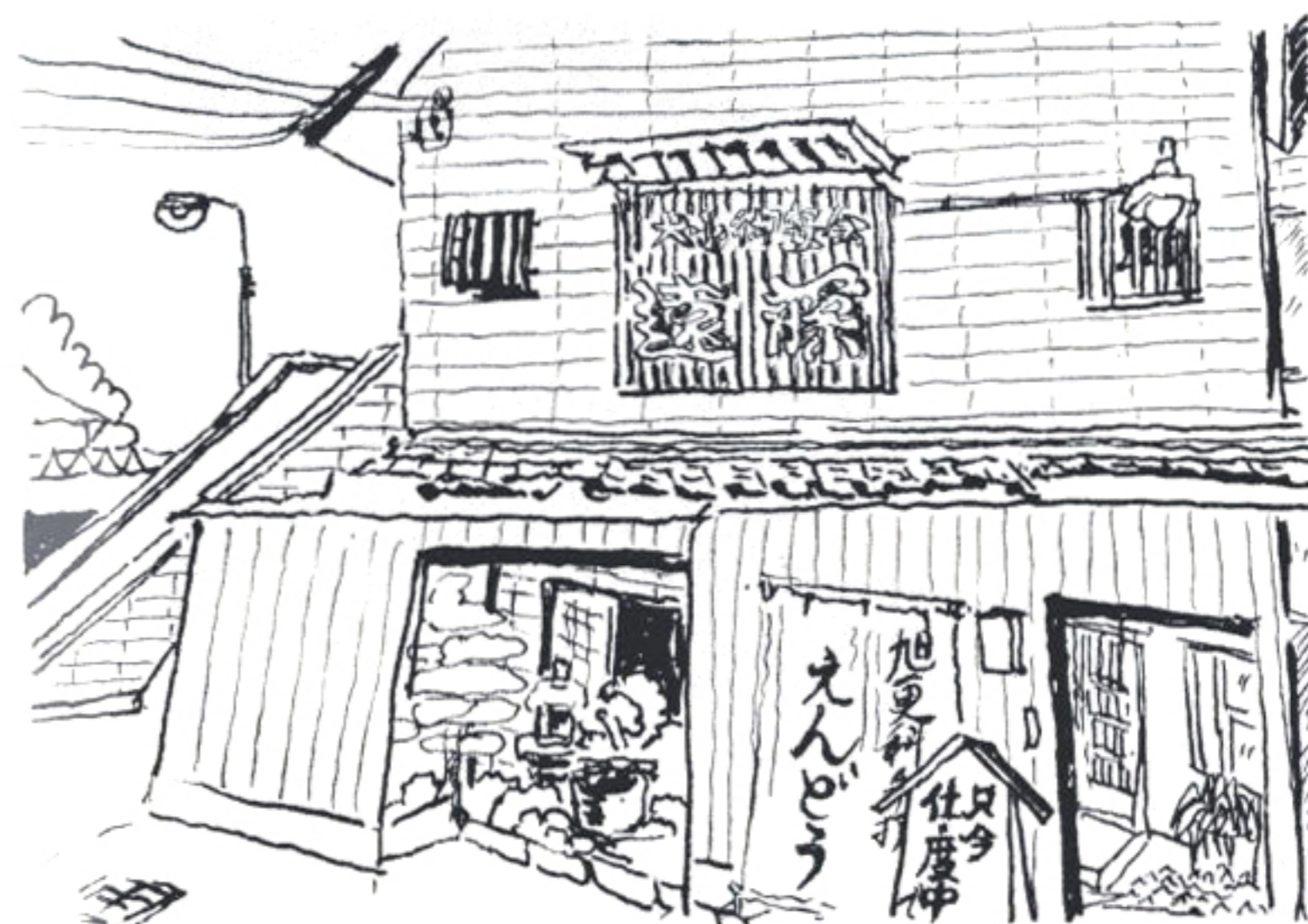
子供 可

カード 不可

お品書き

磯天おろしそば1000円 / 変わりそば800円 / 鴨せいろ1300円 /

緑川吟醸(一合)600円



九十九里浜から潮の香りが届く中谷里は古くからの漁師町。地元出身の遠藤美喜夫さんが実家を建て直した「手打ち蕎麦 えんどう」を開業したのは二年前。日本料理を一〇年ほど経験した後、東京大森にある「布恒更科」で修行を積んだ。そばの食文化があまりない地元で、土地の人達に受け入れられるそばの味を作り上げるまでは試行錯誤の毎日だった。定番メニューの「せいろ」は、たつぷりとそばが盛られたせいろが二枚出てくるから驚く。そばは細切りで、香り、のど越しも申し分ない。そば好きならすぐに二枚を平らげられる

はず。つゆは鰹・本枯節・亀節を使い、旨みを利かせた「からむ汁」。一方、かけ汁には鰹・昆布・本枯節の粉鰹を使った、鮮度重視の「飲む汁」と、別々のかえしを使いそばの味を盛り立てている。そばは常時「せいろ・粗挽き・十割・更科・変わり」の五種類を用意。月ごとに種が替わる「変わりそば」を楽しみに来るお客さんも多い。また、珍しい「そばパン」も味が利いておいしい。和食の腕を生かし、二階は大小宴会も出来る割烹「遠藤」となっている。お酒の後はそばで締めるといった趣向だ。

手打ち蕎麦

えんどう

てうちそば えんどう

そば粉

茨城県・北海道産

八割・十割 / 機械挽き自家製粉