



このページは
会議メンバーが
取材と編集を行い、
尚美学園大学の協力で
作成しています。

ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第32回は、川越街道沿いの
松並木に近い和風建築が目を引く、鮮度の高い蕎麦を味わえるお店をレポート!

vol.32 そば 手打蕎麦 ぐらの

tel.049-264-0337 *席の予約不可
営業時間/11:00~15:00 (L.O.14:30) 定休日/毎週火・水曜

●市民レポーター
未来政策会議メンバー
千嶋 潤一さん

●イラスト協力
尚美学園大学1年生
田村 梨名さん

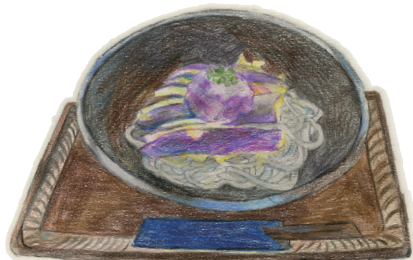
●編集協力
大井本町会広報部

●紙面に関する
問い合わせ

[経営戦略室]

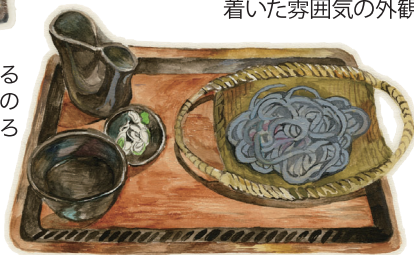
☎049-262-9000

茄子と辛味大根の冷やかけ蕎麦。
鮮やかな紫色の辛味大根が
さくさくの天ぶらを引き立てます



和を感じる落ち
着いた雰囲気の外観

噛めば噛むほど味が出る
太い麺が持ち味の
田舎せいろ



石臼で蕎麦粉を挽く
様子も見られる店内

鴨せいろは本鴨コースの香ばしい
味わいが蕎麦とよく合います

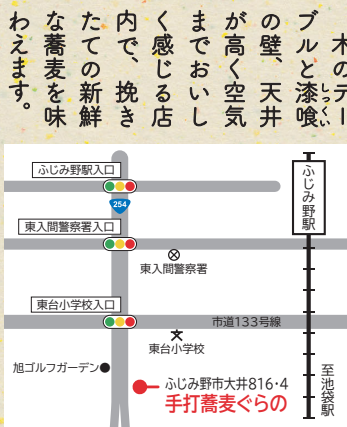


《レポートを終えて》

持続可能な飲食店の
あり方を考え、実践されて
いることに感服しました。
ペット同伴で食べられる
テラス席(3席)も魅力的。



店主の福原 篤さん、妻・和世さん



本節から削って作る出汁、とろろなど
も店内で手間暇かけて仕込み、香りや風
味を大切にしています。蕎麦とつゆに自
信があればこそメニュー開拓にも熱心
で、和世さん考案のそば粉を使ったパン
やロールケーキが人気を呼び、今後はタ
ルトも販売する予定です。また蕎麦や鴨
汁、スイーツなどは自動販売機やオンラ
インでの販売も行っています。

昭和51年に先代が開業し、二代目の篤
さんが26歳で店を継ぎました。個性的な
店名はイタリア語で蕎麦を意味する「グ
ラ・サラチエーノ」から。ツルツル食感
の二八そば、甘みを楽しむ十割そば、素
朴な味わいの田舎そばと3種あり、食べ
比べて楽しむお客様も多いです。

手間暇かけて本物の味を追求、
蕎麦を石臼挽きから楽しめる店