



ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第25回は、苗間地区で石臼挽きの手打ちそばや多彩なメニューが人気のそば屋さんをレポート!

vol.25 そば処 むさし乃

tel.049-262-5786 (水曜定休)

営業時間/ランチ11:00~14:30、ディナー17:00~20:00

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。

●市民レポーター
未来政策会議メンバー
情野 亜紀さん

●イラスト協力
尚美学園大学3年生
ベ ジョンユンさん

●編集協力
大井本町町会広報部

●紙面に関する
問い合わせ

[経営戦略室]

☎049-262-9000



なべ焼きうどんは熱々で具たくさん



立派で清潔感のある
店構え。中に入れば
アットホームな感じ

庭の植栽を眺め
られるお座敷も

冬季限定のすき焼き
うどんはお肉も柔らか



ポリウム満点のダッタン地鶏
せいろそば。自慢の韃靼そば
はルチン、ビタミン、ミネラル
など栄養バランスも抜群!

《レポートを終えて》

そばの道をもっと追求
していきたいという
ご主人の言葉に
プロ意識を学ばせて
いただきました。



しのほら おさむ
店主の篠原 修さん



地域の皆さんに支えられ50年、
石臼挽きの手打ちそばが自慢

店主の篠原さんは東京のそば店で修行後、25歳で独立してこの店を開業しました。食の安全に配慮して食材はできる限り国産品を用いており、また、人気メニューの「韃靼そば」は一般のそばよりも栄養価が豊富という特徴があります。職人としての手作りへのこだわりと、お客様の好みに応えたいと日々研鑽を重ねるうちに料理のレパートリーがどんどん広がったそうです。食べる人の健康を考えて、丼物には野菜サラダ・みそ汁・お新香をセットし、麺類にも小鉢を付けて野菜を取るように工夫しています。和やかな雰囲気店内には家族連れや女性グループが多く、中には3世代に渡る常連さんもおられるとか。どんなお客様にもきめ細かな配慮を怠らないご主人の人情とおいしい料理で、心まで温かく満たされること請け合いです。