



ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第31回は、ふじみ野駅東口から程近い、美しい日本庭園を備えた本格手打ち蕎麦の人気店をレポート！

vol.31 そばどころ 蕎麦処 天和庵

tel.049-262-0801 定休日/月曜(祝日なら火曜)、不定休あり
営業時間/11:30~15:00(L.O.14:30) 最終入店14:15まで

●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3年生
宮崎 優さん

●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



鴨肉と香ばしいネギが
味わい深い鴨南蛮



よく手入れされた庭園の風情が
蕎麦の味を引き立てる

天盛りせいろは
大きい天ぷらと
おいしい蕎麦を
味わえる絶品



薬味がたっぷりで
食感も楽しめる
彩りせいろ



そば焼き味噌は
お酒のアテにもぴったり

《レポートを終えて》

美しい庭園を眺めながら
風情ある店内で頂く
蕎麦は味わいも格別です。
かわいい置き物の数々は
どなたのご趣味かな...



二代目店主の梶 寛典さんを囲む
お店のスタッフの皆さん



職人としてのこだわりと、優しくユーモア溢れるお人柄で、居心地の良い時間を過ごせます。

二代目が始めた「変わりそば」は、試行錯誤を重ねた力作で、季節ごとにメニューが変わり、ゆず(11~2月頃)や桜(3~4月頃)の蕎麦が人気とか。「そばあいす」「そばしふおん」などの甘味も加わり、今後もメニューを増やしたいと意欲満々で、それらを楽しみに通うのも良さそうです。

先代がおいしい蕎麦を広めたいとの思いで脱サラ後オープンし、来年で創業20年。二代目も父の背中を追うように脱サラしてお店を継ぎました。店名の「天和庵」は1680年代の天和年間から続く家系にちなんでいます。石臼で自家製粉して毎日打った細めの蕎麦と、店内削りで旨味がしっかり詰まった本枯節のつゆが、蕎麦好きの心を捉えて離しません。

とことんこだわった手打ち蕎麦と庭園風景を四季折々に味わう店