

炉庵



益子焼の器に盛られたイチ押しの天十割そば

人生変えたあの味を

店内は、カウンターとテーブル席、和室があり、店主の飯塚裕さんが撮影したソバ畑や真岡鉄道のSLなどの写真が飾られている。

真岡の兼業農家だったのが、平成3年に市内で居酒屋を始めた。数年後、旅行で訪れた福島県南会津町（旧館岩村）湯ノ花温泉の民宿で「人生を変えてくれた味」に出合った。夕食の最後にそばが出た。「乾麺かと思ったら、宿の奥さんが自分で打った十割そば。打ち方を教えてほしいと頼み込みました」。

さっそく翌朝5時起きして習い、帰りに粉やそば打ち道具を買い集めて、そば

打ちを始めた。常連客に評判になり、平成9年、益子に店を構えた。

そば粉は、

町内の鈴木

幸一さんが生産し、石臼で

自家製粉したものを入

れる。「益子のそばをアピ

ルしたい」という。そばは

十割と二八。かえしは、か

めの中で1〜2か月寝かせ

る。だしは厚削りのカツオ

節、煮干、コンブ、シイタケ

で取る。使う器は益子焼中

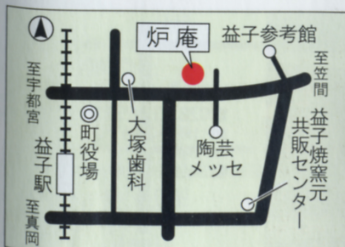
心で、地元色を出している。



飯塚 裕さん(60)

そば粉Ⅱ栃木県益子町
製粉Ⅱ仕入れ(石臼挽き)
そば粉の割合Ⅱ10割:8割

もり	6800円
天もり	12000円
十割そば	9000円
そばすいとん	10000円



益子町益子3580-2
☎0285-70-1068

(開) 11時〜20時

(休) 不定休

🅐 P15台

座席 70席