

飲食業



豊富なメニューとしっかりした味わいでファンの多い蕎麦専門店

# そば処 福住 弟子屈店

お問い合わせ Tel 015-482-1165 Fax 015-482-1165

市街地から近い国道沿いで、30種以上のメニューを取り揃える蕎麦専門店です

平成22年に、前経営者より店名やメニューを継承しながらリニューアルオープンしました。現在は、麺もそばつゆも弟子屈店オリジナルのレシピで店内調理しています。そばと丼を組み合わせたボリューム満点のセットメニューや、弟子屈町民の好みに合わせて工夫されたというしっかりしたコクのある味を求めて、町内外からの客足が途絶えることはありません。お店はイス席24、小上がり席24、カウンター席10の合計58席。近年は、バス旅行者や海外からの利用も増えています。



## 会社概要

法人名：株式会社藤井

〒088-3201

北海道川上郡弟子屈町摩周1丁目1番1号

創業年：平成22年 代表者：藤井宏司朗

従業員数：5名



一言PR 加藤 政人

毎日心をこめて蕎麦を打っていますから、やはりお客さまから「おいしかったよ!」とお声をかけていただく時の満足感、達成感は格別です。当店は、まったく経験のないスタッフに対しても、仕事の内容について丁寧に教えることを大切にしています。また、経験者の方はワンランク上の味、接客をめざし、自分自身に磨きをかけていくことのできる環境だと感じています。

## 豊富なメニュー

お店のメニューは30種類以上。中でも一番人気は、そばと天丼が同時に味わえる「そば天丼セット」。割烹料理屋で修行したチーフが作る本格的な天ぷらが味わえるとあって、ファンが多いのだとか。隠し味にそばつゆを加えたお蕎麦屋さんらしいカレーライスも、根強い人気メニューです。



## 打ちたて蕎麦

お店の蕎麦は、上質の更科粉を使い、毎朝店内で打つ「打ちたてそば」。粉の味をダイレクトに感じられる「ざるそば」も好評です。



## オリジナルのそばつゆ

弟子屈店オリジナルのそばつゆは、昆布とかつおぶし、しょうゆをベースにしたしっかりとした味わい。弟子屈の風土に合った味にするため、3年ほどの時間をかけて開発されたものです。作ったタレはその日のうちに使い、翌日に持ち越さないのも、美味しさの秘密です。

