

飲食業



弟子屈町地元産のそば粉を使用した手打ちそば

# レストラン摩周

お問い合わせ

Tel 015-482-1860 Fax 015-482-1861

HP : <https://www.soba-mashu.com/page#about>



## 「美味しい」を求めて、丹精込めて、 日々打ち続けるそばの味がここにあります

2013年12月に圏域住民のコミュニティ施設「釧路圏摩周観光文化センター」の1階にオープン。長年役場職員として勤めた店主が公務員時代に始めた趣味のそば打ちから現在まで約30年以上、日々打ち続ける店主による弟子屈町地元産の「摩周そば粉」と小麦粉を使用した、香りと甘さ、粘りが特徴の二八そばに仕上げ、本枯節や北海道産昆布のダシと熟成返しがバランスよく調和したタレでのど越し良い風味豊かなそばが人気となっており、隣町阿寒町の阿寒ポークを使用した豚丼と摩周そばのセットをはじめとした地場産食材を主としたメニューもお客様にご好評頂き、ご提供しております。レストランと名前がついているのにそば屋さんというギャップもお店の面白い点の1つです。



### 会社概要

法人名：株式会社摩周

〒088-3201

北海道川上郡弟子屈町摩周3丁目3番1号  
(釧路圏摩周観光文化センター内)

創業年：2013年12月

代表者：代表取締役 和田 義光

従業員数：3名



### 一言PR 和田 義光

ご来店頂けるお客様の「美味しい」の言葉を糧に日々そばを打ち続け、気づけば創業から9年が経過致しました。毎朝お店に来て、そばを打つのが楽しく、ご来店頂いたお客様のお食事を楽しまれる姿やお食事後のお客様の「美味しかった」のありがたい一言があればこそ続けられていると思っております。また当店で一生懸命働いてくれているスタッフと共に日々精進を忘れることなく、ご来店頂いたお客様にご満足頂ける様今後も営業させて頂きます。



## 施設紹介

席数：40（禁煙）

駐車場：釧路圏摩周観光文化センター駐車場共有  
バリアフリー 車いすの対応可能 子供用椅子有り



## 本格手打ちの 摩周そばが人気です

特にえび天、なめこおろし、やまかけと3種のそばが楽しめる「三点そばセット」や阿寒ポーク使用の豚丼とそばがセットになった「豚丼セット」が大好評頂いております。そばをはじめとしたメニューは約30種類以上とおお客様の1人1人のお好みにあったお食事を楽しんで頂けます。



## 本格手打ち生そばの 冷凍販売

全国各地のそば好きの方や中々北海道へ来られないお客様や摩周そばを食べた事がないお客様に向け、店主自ら開発にあたり、まるでお店で食べているような美味しさを目指し、最新の冷凍技術などを駆使して、お家で食べられる本格手打ち摩周そばを販売致します。

※現在開発・準備中ですが、販売開始は2022年春を予定しております。ぜひお楽しみにお待ちください。

