



ゆったり贅沢時間を愉しむ人へ…

新蕎麦だ～

蕎麦食い！

特集

premium
berry's



プレミアムベリーズ 2019 Autumn



湯河原の山手「理想郷」にフランス式上質階級の家庭料理を味わう庵があります。40年以上フランスに住み取材活動を続けたオーナーが語る地域とフランスの話し最終話は「隣人祭り」です。



食が人と人のコミュニケーションをつなぐツールであることは古今東西問わず知られています。フランスでは「隣人祭り」というイベントが毎年5月に開催される。これは地域コミュニティの最初のつながりはマンションに住むお隣さん同士のお付き合い。そんなところからヒントを得て始まったお祭りだ。

しかし「祭り」というのは名ばかりで、もともとはパリのマンションで孤独死した高齢者の悲劇が発端であった。もっと地域同士のつながりが密であつたならば、こんな最悪な事態は避けられたのではないか……。

そんな反省から同じマンションに住む人たちがひとり一品、食べ物・飲み物を持ち込んで、みんなでおしゃべりしてひと時を過ごしましょう! というたったそれだけのイベントが誕生した。

おしゃべりを通じて人は心を開いてゆく。緩い関係だからこそ長く続く。こうして20年近い年月とともに、隣人祭りは全国各地に広がつていった。

食の持つ力は強い。美味しいものを食べれば自然と笑顔が浮かぶ。食を通して人と人の輪、ひいては地域コミュニティーがつながってゆく。

口ティスリー桂樹庵 南谷桂子
わう庵があります。40年以上フランスに住み取材活動を続けたオーナーが語る地域とフランスの話し最終話は「隣人祭り」です。

ロティスリー桂樹庵
南谷桂子



premium
berry's

～もくじ～



詳細・お問合せ先

1. 食で地域を繋ぐ…ロティスリー桂樹庵

2. 蕎麦食い！新蕎麦香る季節



丹那そば 亮月



蕎麦 あさ田



石碾蕎麦 おもだか



湯蕎庵 たかはし



手打そばくりはら



蕎麦 月読

※掲載に関するお問合せ berryss@freepaper.jp

協力／伊豆湯河原観光協会

企画・制作・発行 合同会社ベリーズファクトリー 次号 12月下旬

表紙の一枚 丹那そば亮月 富士を臨むそば畠



純喫茶
三島キネマ座マスターの
お薦め映画館



『ミッドナイト・イン・パリ』

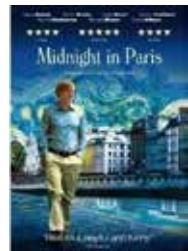
2011年アメリカ／スペイン 監督・脚本 ウッディ・アレン
主演 オーウエン・ウィルソン／レイチェル・マクアダムス

暑かった夏も終わり、涼しげな風が吹くと秋を感じます。秋の夜長に是非紹介したい作品です。主人公はハリウッドの脚本家。

1920年代のパリを敬愛するあまり、その時代にタイムスリップてしまい、主人公が心酔する芸術家たちに巡り会います。この芸術家たちが凄く、作家のヘミングウェイやフィッツジラルド作曲家のコール・ポーターや画家のピカソやドガ、ダリなど一流芸術家がパリのサロンに集まります!!

いつの時代でも人々は「あの時代は良かっただろうな、あの頃に生まれたら最高だろうな」などと思ってしまいます。平成が終わり令和になると昭和が懐かしい、良かったと。

ウッディ・アレンはそんな人達に痛烈な皮肉を込めた作品に仕上げています。それでもラストは心が温まり心地好い気持ちになりますよ。



耕し、土を作り、蒔き、刈る、最高の蕎麦を求めて！



丹那の恵と蕎麦作り

梅雨時期になると、どんどん伸びる雑草を刈り、トラクターで土を耕してその年の蕎麦作りはスタートします。丹那盆地という大自然に恵まれた土地に畠と店を構える「丹那そば亮月」。

種蒔きをする前に有機物をいれて土を肥やし、数か月まえから蕎麦栽培に適した土壤を作ります。

真夏の8月頃から15箇所ある畠の種まきが始まります。種まきは地道な作業で、散粒器という小さな箱を首からぶら下げて歩いて蒔いていきます。すべて巻き終わったらトラクターで土をかぶせます。そして1週間くらいすると、蕎麦は可愛い芽を出し始め3週間ほどでつぼみが付きぽちぽち花が咲き始め、1ヶ月も過ぎた頃には実をつけ始めます。

店と畠の両立、さあ、10月から収穫です！

梅雨時期になると、どんどん伸びる雑草を刈り、トラクターで土を耕してその年の蕎麦作りはスタートします。丹那盆地という大自然に恵まれた土地に畠と店を構える「丹那そば亮月」。

種蒔きをする前に有機物をいれて土を肥やし、数か月まえから蕎麦栽培に適した土壤を作ります。

真夏の8月頃から15箇所ある畠の種まきが始まります。種まきは地道な作業で、散粒器という小さな箱を首からぶら下げて歩いて蒔いていきます。すべて巻き終わったらトラクターで土をかぶせます。そして1週間くらいすると、蕎麦は可愛い芽を出し始め3週間ほどでつぼみが付きぽちぽち花が咲き始め、1ヶ月も過ぎた頃には実をつけ始めます。

丹那そば 亮月

函南町

丹那盆地と共に生きる蕎麦！

人気は「もりそばと自然薯ご飯のセット」。極上野菜の宝庫函南ブランド「石川さんちの自然薯」を擦ってフワフワにして揚げたフワッサクッの逸品。亮月に来ないと食べられません！四季を感じる焼き込みご飯、秋は「おかこの焼き込み」があつたらラッキー！

11:00～14:00(L.O.)

毎月第3火曜

090-9906-2085

函南町丹那1196-6 P 12

(県道11号(熱函道路)ファミリーマート隣り) ※価格は10月以降の価格

土づくり、蕎麦栽培、店主自ら手塩にかけた蕎麦を毎朝石臼で挽いています。香り高い蕎麦の味わいを、しっかりとかみしめて欲しい蕎麦です。

自然薯揚げご飯
焼き込みご飯
蕎麦羊羹が付
セット1600円



↑むかごが採れる秋は
むかご炊き込みご飯！

もりそばと自然薯ご飯のセット1300円
炊き込みご飯、手作り蕎麦羊羹付



濃厚胡麻つけがクセになる！
胡麻つけのもりそば 900円



3日間熟成ダレに付け込んだ肉を
専用窯でじっくり焼いた吊るし焼き豚 500円



クルミだれせいろ 1050円



写真左 桜えび天
ぶっかけ 1300円
写真右 揚げなす
ぶっかけ 1100円
つまりでゆっくりどうぞ！

11:30～14:30(L.O.) 蕎麦(なり)次第終了

※価格は9月取材時の価格

0557-81-5804

熱海市春日町17-9

(JR熱海駅徒歩4分、ホテル東横INN向い)

蕎麦 あさ田

熱海市

一心一意な二八蕎麦！

熱海駅から徒歩3分ほど、落ち着いたぬり壁と白木の引き戸、入りたい衝動に駆られます。「店主一人で調理しているため混雑時はおまたせしてしまった」との張り紙あり。待ちましょう！美味しい蕎麦のためなら：。覚悟を決め列の最後尾に。20分程度で席について早速口コミNo.1のクルミだれせいろを頼みます。

大きな器にきれいなピンク色のタレ、低温ローストしたクルミがたっぷり入ったタレは

かけは季節の茄子が丸っこい本入り。揚げた茄子に出汁がジュワっと染みていて出汁の旨味と細い蕎麦の相性抜群。桜えび天ぶっかけは揚げ餅入りでこれも食感が楽しい！

落着いたぬり壁と白木の
引き戸、入りたい衝動に駆
られます。「店主一人で調
理しているため混雑時はお
またせしてしまった」との
張り紙あり。待ちましょ
う！美味しい蕎麦のためなら
は：。覚悟を決め列の最後
尾に。20分程度で席について
早速口コミNo.1のクルミだ
れせいろを頼みます。

落着いたぬり壁と白木の
引き戸、入りたい衝動に駆
られます。「店主一人で調
理しているため混雑時はお
またせしてしまった」との
張り紙あり。待ちましょ
う！美味しい蕎麦のためなら
は：。覚悟を決め列の最後
尾に。20分程度で席について
早速口コミNo.1のクルミだ
れせいろを頼みます。

落着いたぬり壁と白木の
引き戸、入りたい衝動に駆
られます。「店主一人で調
理しているため混雑時はお
またせしてしまった」との
張り紙あり。待ちましょ
う！美味しい蕎麦のためなら
は：。覚悟を決め列の最後
尾に。20分程度で席について
早速口コミNo.1のクルミだ
れせいろを頼みます。



粗挽きと微粉の2枚で提供される「二種もり」おすすめ！ ↑粗挽きしっかり噛み応え



駿河湾産桜エビのかき揚げ
甘くてサクサク！

※漁によりご提供できない時もあります



微粉 ツルっとのどごし

いしづき 石碾蕎麦 おもだか 沼津市

粗挽き蕎麦(粗挽き)

× 二種もりで欲張る！

細挽き蕎麦(微粉)



平日限定！
小天丼セットもあり



そば湯トロっとこれも至福！



※価格は10月以降の価格

開店から改良を重ねたつ
ゆは、甘すぎず、でも辛
口でもなく不思議と丁度い
い塩梅です。開店当初は甘
口、辛口両方提供していま
ら始まります。

「粗挽き」という言葉が、そ
うした意味で使われるよう
なっています。つまり、そ
ばの挽き方によって、味や食感
が大きく異なるのです。

「粗挽き」は、そばの皮を粗く挽いて作る方法で、そばの食感が粗く、噛み応えがあるのが特徴です。一方で、「細挽き」は、そばの皮を細く挽いて作る方法で、そばの食感が細く、滑らかになります。

「粗挽き」は、そばの食感が粗く、噛み応えがあるのが特徴です。一方で、「細挽き」は、そばの食感が細く、滑らかになります。

したが静岡人の味覚に合わ
せやや甘めに改良したそ
うです。けれど、さっぱり味
を好む関東人にもド直球！

メニューで目を惹くのは、
『二種もり』一六〇〇円。

● 11:30～14:30 蕎麦なくなり次第終了
● 火、第2水曜 祝日営業、翌日休
● 055-922-2867
● 沼津市岡宮893-4 P 7
(246号信号「岡宮談所」印Google検索推奨)



いちばん人気 天せいろ 1900 円



秋冬限定！カレー南せいろ 1900 円

※価格は9月取材時の価格



40年以上の継ぎ足しダレ！
天丼セット 1650 円



● 11:30～14:30 (L.O.)

休 金

0465-62-7877

湯河原町土肥1-13-16

P 6

(湯河原スイーツ・ファクトリーそば、湯河原胃腸病院向かい)



湯蕎庵たかはし

湯河原町

十勝岳産臼挽きそば粉で打つ二八蕎麦

カレー南蛮、カレー南せいろのカレーは、カレー粉を45分炒り続け、大豆白絞油を少しづつ炒ったルーに溶かし込んで作る丹精込めた逸品。注文が入ってから汁とルーを合わせます。お蕎麦屋さんのカレーと思って食べると、ちょっと洋風で本格的なカレー汁に驚きます！



穴子天せいろは穴子丸々1匹

温泉街らしい縁台に暖簾のお蕎麦屋さんがあります。
11時半の開店前に着くと、若旦那が蕎麦を打つ姿を見
ながら開店を待つのも一興。

北海道十勝岳産のそば粉
を臼挽き、手打ちにこだ
わった二八蕎麦が自慢の蕎
麦屋。太さはのど越しの良
い細打ちです。

人気は天せいろ。天然にこ
だわった大ぶりエビに芋、カ
ボチャ、しし唐、インゲン
とボリュームたっぷり。大豆
白絞油でカラッと揚げた
熱々にかぶりつきサクッフワツ
をフーフーしながら味わい、
さっぱりした汁でつるつる一
度有名な「湯河原スイーツ
ファクトリー」を過ぎると、
温泉街らしい縁台に暖簾の
お蕎麦屋さんがあります。

また、40年以上足し続け
て使っているタレが自慢の天
丼もいいし…。定食を選ぶ
と蕎麦と丼物両方欲張って
味わえますよ。

温泉に入る前に何を食べよう…。そうだ、蕎麦がいい、打ち立てツルとのど越し良二八蕎麦！JR湯河原駅に着いたら駅前通りの信号を渡り50段の階段を下ります。クッキーで有名な「湯河原スイーツファクトリー」を過ぎると、温泉街らしい縁台に暖簾のお蕎麦屋さんがあります。11時半の開店前に着くと、若旦那が蕎麦を打つ姿を見ながら開店を待つのも一興。

北海道十勝岳産のそば粉を臼挽き、手打ちにこだわった二八蕎麦が自慢の蕎麦屋。太さはのど越しの良い細打ちです。人気は天せいろ。天然にこだわった大ぶりエビに芋、カボチャ、しし唐、インゲンとボリュームたっぷり。大豆白絞油でカラッと揚げた熱々にかぶりつきサクッフワツをフーフーしながら味わい、さっぱりした汁でつるつる一度



天せいろ1600円



チーズケーキ風タルト 300円



麻ひしお蕎麦1100円

つけ汁はひしおの
食感も楽しんで♪



手打そばくりはら

秦野市

古民家で石臼挽き十割手打蕎麦

恵まれた秦野市の住宅街、いつまでも残って欲しい古き良き景色、店主の祖父母の家を改築したという古民家の「お蕎麦屋さん」です。

十割手打蕎麦、自然と寄り添い四季を感じ食す…そんな言葉がぴったりです。

石臼挽き蕎麦の天せいろは、たっぷりの地野菜をこだわりの油（遺伝子組み換えでは無い圧搾しづぽり菜種油）で揚げた身体に嬉しい一品で

丹沢山系の美味しい水に季節の野菜と味わいます。

麻ひしお蕎麦という聞きなれない蕎麦がありました。蕎麦を店主手作りの「ひし入りつけ汁で頂きます。

つけ汁には麻の油が入り、香ばしい大豆味噌を感じる濃厚な汁です。シャキシャキの野菜と麻の実ナツツが乗つていて食感も楽しい蕎麦で

香ばしい大豆味噌を感じる濃厚な汁です。シャキシャキの野菜と麻の実ナツツが乗つていて食感も楽しい蕎麦で

香ばしい大豆味噌を感じる濃厚な汁です。シャキシャキの野菜と麻の実ナツツが乗つていて食感も楽しい蕎麦で

※本ページ価格は9月取材時の価格

L 11:30～15:00(L.O.) 土曜のみ17:30～20:00(L.O.)
休 月・火 P 10 ※土曜のみ夜営業、前日までに予約
秦野市渋沢2098
0463-88-1070 (小田急線 渋沢駅徒歩20分)



鴨せいろ1650円



注文毎に焼く玉子焼き 720円 辛さヤミつき！辛味おろし 980円



蕎麦月読

小田原市

蕎麦月読

最高の蕎麦を味わう

農政家二宮尊徳記念館近くにある月読。素材、気候に正直に向き合う店主らしい地、どんな十割蕎麦だろうと期待が膨らみます。毎日、その日の気温や湿度を感じてから蕎麦の実を選び、その日に一番合う蕎麦を碾く。粉の仕上がりで蕎麦の味と香りが決まります。

丁寧な仕事で仕上げる蕎麦は香りと食感が自慢の十割蕎麦。出汁もとことんこだわります。メニューに合わ

せて冷たい蕎麦用3種、温かい蕎麦用4種の出汁をとります。冷たい蕎麦には、荒節と本枯れ節をベースにしたアテで日本酒を呑み蕎麦を待つ：そんな粹な蕎麦の楽しみをぜひ味わいに！

L 昼11:30～14:00(L.O.) 売り切れ次第終了 ※乳幼児不可
夜17:30～19:30(L.O.) 0465-37-5522 P 6
休 月(祝日営業翌日休) 小田原市柏山2222-3 (尊徳記念館そば)



川堰苑 いすゞホテル



ホテル 東横



ニューウエルシティ湯河原



ゆがわら 大野屋

『箱根連山を眺めて の~んびり湯めぐり旅』

「宿巡りスタンプラリー」を持ち 1 年間で上記 4 宿全てに泊まると…

1 万円の宿泊補助券が貰えます！

※宿巡りスタンプラリー手帖は伊豆湯河原観光案内所（湯河原駅ロータリー内）

と上記 4 宿にあります。



9/28 (土) 泉公園

和太鼓演奏 20:00 ~

花火 20:20 ~

湯河原駅から奥湯河原行き、
不動滝行きバス 6 分「道中」
下車徒歩 2 分



スタンプ 2 個で
クレアーレの
シーグラスアクセサリー
プレゼント！



伊豆湯河原観光案内所は湯河原駅ロータリー内にあります。

駅や空港などに飾られているステンドグラスや陶板レリーフなどの制作を行っている
「クレアーレ熱海ゆがわら工房」の作品紹介や制作過程紹介など見ることができます。
旅の情報やステンドグラスの制作紹介を見にぜひお立ち寄りください。

「蝶たちと戯れる大獅子」(原画・監修 米林宏昌 / 制作 クレアーレ熱海ゆがわら工房 / 場所 小松空港国際線旅客ビル 2 階出発ロビー)



伊豆湯河原温泉
観光協会