

岩手の製麺機メーカー「十割そば」の直営店として、社名通りにつなぎを一切使わないそば100%の十割そばを武器に、昨年暮れにオープンした。

十割そばは香りは良いが、つなぎを使わないため、そばの醍醐味でもあるツルツルとした食感が楽しめるのが難点。ところが、こちらは喉越しが生きている。「機械打ちのうまさの再認識がテーマです」とはスタッフの松谷友子さん(34)。



十割そば

# 機械打ちながらこの喉越し

いうのが常識と思われがちだが、工業技術が発達した現在では、専門誌で特集が組まれるほど機械打ちが脚光を浴びている。職人や季節などに左右されず、安定した味を提供できるからだ。

「こねる」「のはす」といった工程はなし。注文が入るごとに、あらかじめセットした素材を窯の上の筒状のプレス機で1人前ずつ湯だめに押し出



再注目を浴びる機械打ちによる十割そば

す。「そば粉以外は何も使っていないせん。機械打ちだからこそできる十割そばの喉越しと香りが自慢です」厚削りのカツオ節と昆布でとる関東風のだしは、見た目はやや濃そうだが、関西人でも飲み干せるすっきりとした味わいだ。機械打ちを敬遠していたそば好きのアナタにこそ、ぜひ味わってほしい。

大阪市西区新町1の22の20  
B1階。☎06・6537局0788。午  
前11時半～午後2時半、午後5  
時～午後9時、大晦日は～午後  
11時半。不定休。桜海老のかき  
揚げそば850円、更料もりそば5  
00円。