



「とりもつそば」が人気！ 100年超の時間を重ねる まちなかの老舗そば処

明治43年に創業、大正、昭和、平成と時を積み重ね、令和の現在も愛され続ける老舗そば処 名人傍。職人気質だった父親から店を受け継いだ5代目となる店主が、奇を衒(てら)うことなく、日々真心をこめて正統派の手打ちそばを提供しています。名物の「とりもつそば」は、細切りのそばと素朴で優しい味のお出汁の上に、歯ごたえのあるとりもつ、風味豊かなネギがたっぷり。ふわとろの卵が贅沢な「もつとじ」も大好評。シンプルな「ざるそば(冷)」、サクサク衣の「天ざるそば(冷)」も人気です。江戸時代からそば文化が成熟した東京のように、「お昼からお酒を楽しみながら」という粋なそば通のお客さんもいらっしゃるかと。歴史あるそばの名店で至福のひとつときをどうぞ。

大好きな雰囲気の名人傍さん。そこで食べるもつそばは最高!悩んで悩んでいつももつそばにしちゃう。2階にはおばあさまが女学校が一緒だった三浦綾子さんの色紙もあるの。昼飲みにも、0次会にも良いメニューもあるので今度やってみよう。

表紙絵
アベミチコ



そば処 名人傍

旭川市1条通8丁目
電話0166-23-1929
営/11:00~19:30
(LO 19:15)
定休日/日曜日



※混雑時は、提供までお時間を頂く場合がございます。