



# そばな気分♪

挽きたて 打ちたたて 茹でたての蕎麦  
木の香り漂うログハウスで味わう

一度耳にすると忘れられない、ちょっと不思議な店名(イタリア語ではそば粉を「サラセン人の麦」と呼ぶそうです!)と赤い扉&緑の屋根のログハウス。一般的な蕎麦店のイメージではありませんが、摩周産の石臼挽き粉を毎朝「外二(二八そばより小麦粉が少なくそばの風味UP)」で手打ちする蕎麦は、蕎麦好きも納得の風味豊かな本格派。ごぼう天せいろそば、とり南せいろなど多彩なメニューを上富良野産の良質豚肉を使ったミニ豚丼と一緒に楽しむ方も多数。土日祝のみ提供の十割(田舎)そばも好評。北欧産の木材で組んだナチュラルな雰囲気の内店で、100年休まずに動き続けるレトロな柱時計がゆっくりと時を刻んでいます。店舗2Fではご主人がていねいに指導する「そば打ち教室」を不定期開催。詳細はホームページまたは店舗にてご確認ください。

小さい頃「好物は?」と聞かれて「おそば」なんて思い出もなかった。でも今は「毎日おそば食べたい」に。ログハウスまで建てちゃう店主のおそばですもの、ずーっと愛されること間違いない♡

表紙絵/  
アベミチコ



ごぼう天せいろそば 900円



## サラセン人の麦

江別市新栄台6-2  
電話 (011) 383-2828  
営 / 11:00~15:00  
(麺がなくなり次第終了)  
休 / 火曜日  
火・水曜日(1月~2月)

