

そば処 ふくろう

8:00-22:00
定休日 水曜日

ちょうぶくちゃんです。
横浜市中区長者町7・8・9丁目の
素敵な場所を訪れて紹介します。



かわいらしい看板を発見！
「そば処 ふくろう」
矢印に向かって歩いてみましょう！

こちらが、「そば処ふくろう」です！
元気いっぱいな店構えですね！



「こんにちは～！！」

「いらっしゃいませ～！！」



なんだか店内の照明もやわらかくてほっとする雰囲気ですね～。
奥ではせっせと店員さんが作業しています。
せっかくなので、何かお蕎麦をご馳走になりましょう。



さて、まずは券売機で食券を買って、、、うーん、たくさんメニューがありますね！！
迷っちゃうなあ。

壁に大きく貼り出してある「ふくろうセット」が人気だそうです。
散々迷ったあげく、シンプルなかけそばと、おすすめの、珍しい紅生姜のかきあげを注文しました。



「いただきま～す。」
紅生姜のかきあげもふんわりさくさくです。
こちらのお店では、お水はすべてアルカリ浄水、天ぷらを揚げるのにはコーン油を使用している
そうです。
天ぷらの揚げ置きはしておらず、ご注文が入ってから揚げています。

丁寧に作られています、そんなに待たずに出てきました。
スピード命ですぐに出てくるお蕎麦屋さんとは違って味が非常にやさしいです。



こちらがオーナーの畠山あやさん。
体によくて美味しいものを食べてみなさんに笑顔になって
ほしくてお蕎麦屋さんを始めたそうです。
お蕎麦を食べているとあやさんみたいにきれいで元気になれ
そうですね♪

お店の名前の「ふくろう」にちなんで店内にもたくさんの
ふくろうやお客さんからのプレゼントが並んでいました。
ふくろうは「不苦労」と言われて縁起もよいので、そこから
お店の名前にしたそうです。

奥には6人がけくらいの宴会席もあります。
お客さんと密着したおつきあいをしながらも、
初めてのお客さんも居心地のよい場所になる
ように心がけているそうです。
TVもあるので、ぼんやり眺めながら♪一人でも
お蕎麦をすすって、ゆったりできました。

ぜひ、ぜひご賞味ください♪

