

## 【驚愕の全品半額！】

### “蕎麦前”って知っていますか？

### 笹塚に蕎麦割烹『蕎麦蔵 結』

### 6/13堂々オープン!!

140品以上がすべて半額の太っ腹イベント開催



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長 平了壽）は、2026年6月13日（土）、東京都渋谷区・笹塚駅前に『蕎麦蔵 結（そばくら ゆい）』笹塚店をオープンします。当店は、江戸っ子が愛した蕎麦呑み文化“蕎麦前”を、肩ひじ張らずに楽しめる蕎麦割烹店です。出汁を使った肴や、厳選日本酒、そしてこだわりの蕎麦メニューを用意。吞んで、つまんで、蕎麦で締める粋な食文化を存分に楽しめます。

なお、開店を記念して、2026年6月13日（土）・14日（日）の2日間限定で、ランチタイム、ディナータイムそれぞれのメニューが全て半額になる「全品半額イベント」を開催します（詳細は後述）。

### 江戸っ子が愛した“蕎麦前”とは？

その名の通り、蕎麦を食べる前に日本酒と肴を愉しむ、江戸時代から続く食文化のことです。現代の居酒屋のような役割を担っていた当時の蕎麦屋は、まず日本酒を飲みながら肴をつまみ、最後に蕎麦を手繰るのが粋な楽しみ方とされていました。『蕎麦蔵 結』は、そんな食文化を発信し、気軽に楽しんでほしいという想いがあります。

“蕎麦前”文化を楽しむお客様の様子（茗荷谷店にて）▶





## 出汁香るこだわり蕎麦と酒肴

当店の一番のこだわりは“そばつゆ”です。決め手となる“かえし”には、旨味成分を豊富に含んだ醤油と、上品な甘さが特長の白ザラメを使用。店内で2週間以上熟成させ、角の取れたまろやかな味わいに仕上げています。そこへ合わせる出汁は、毎朝店舗で本枯節と宗田かつお節から丁寧に引き、豊かな香りと深みのある旨味を引き出したもの。麺は“そばつゆ”を最大限味わうため、のど越し重視で厳選したものを使用しています。グランドメニューでは、定番の「ざるそば（750円が半額の375円）」をはじめ、大きな海老天が3本ついた「海老天布羅そば（1650円が半額の825円）」、鴨の旨味が溶け込む「鴨南蛮そば（1500円が半額の750円）」、さらに旬の食材を使った月替わり蕎麦など、バリエーション豊かな蕎麦を28種類以上揃えます。

また、出汁が効いた一品料理も蕎麦屋ならではの。鴨南蛮そばから“そば”を抜いた江戸蕎麦前定番の「鴨抜き（750円が半額の375円）」や、出汁がじゅわっと溢れる「出汁巻き玉子（550円が半額の275円）」、香ばしく煎ったそばの実の食感が楽しい「焼き味噌（蕎麦味噌）（400円が半額の200円）」などを用意します。これらに合わせるのには、全国各地から厳選した銘柄地酒。兵庫県・白鷹の「特選 黒松白鷹（くろまつはくたか）本醸造」や長野県・橘倉酒造の「無尽蔵（むじんぞう）純米吟醸」など、常時16種類以上の日本酒をラインナップします。



### ■ オープン記念全品半額イベント詳細

実施店舗：新店舗『蕎麦蔵 結』笹塚店 限定

実施日程：2026年6月13日（土）・14日（日）の2日間

実施内容：

- ・昼〔11:30～14:30〕 ランチメニューを全て半額で提供
- ・夜〔17:00～23:00〕  
ドリンクを含むグランドメニューを全て半額で提供

### ■ 新店舗『蕎麦蔵 結』笹塚店

所在地：東京都渋谷区笹塚1丁目57-10 笹塚駅前ビル2階

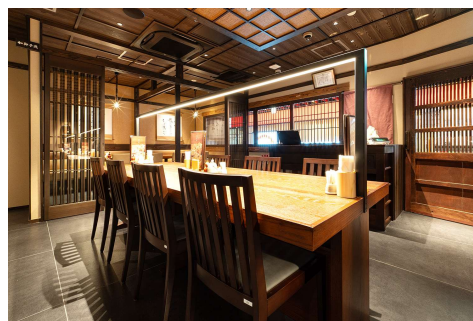
オープン日：2026年6月13日（土）

電話：03-6276-8026（イベント期間中の予約は不可）

営業時間：11:30～14:30 / 17:00～23:00（年中無休）

客席数：37席（31.7坪）

想定客単価：3500円（夜）



本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村  
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp

核前いるWebの酒場



店舗の魅力を  
YouTubeで配信中