

年内最後のそば会開催。 神様のそばで年越しを…。

翁達磨一門の師弟共演によるそばの会を開催。
八ヶ岳山麓で自家栽培した風味豊かなそばをお届けします。



ホテルニューオータニ幕張

『翁達磨 年越しそばの会』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/daruma-soba2021/>

ホテルニューオータニ幕張では、“そば打ちの神様”こと高橋邦弘氏と愛弟子による『翁達磨 年越しそばの会』を2021年12月11日(土)・12日(日)の2日間限定で開催します。

■“そば打ちの神様”幕張に降臨。

そば打ちひとすじ半世紀。そば好きなら誰もが一度は食べてみたいと願うのが、“そば打ちの神様”高橋邦弘氏の手打ちそば。原材料、製粉、水に徹底してこだわり、そばの一本一本に豊かな風味と香りを宿すそばは、大分県杵築市で週末のみ営業する会員制のそば店「達磨」で提供されていますが、現在新規の会員募集をしていないため、ほぼ幻に近い希少なそばをここ幕張で味わえるチャンスです。高橋氏とその愛弟子で、山梨のそば店「翁」を継承した大橋誠氏(左下)と「しながわ翁」の高野幸久氏(右下)による師弟共演のそば会を開催いたします。



■自家栽培したそばをお届けします。

こだわりのそば粉は「山梨 翁」の大橋氏が自ら八ヶ岳山麓にて自家栽培したそばの実を自家製粉して使用。澄んだ空気と大自然に囲まれた畑で、我が子を慈しむように大切に育てた自慢のそばをお楽しみいただけます。



■“美しき神業”を目の前で披露。

達磨一門3名による、一切の無駄を省いた流れるようなそば打ちはまさに神業。トントンと響く心地よい軽快なリズムを刻むそば切りを間近で見られるチャンスでもあります。打ち立て、茹でたてのそばを口に入れた瞬間に上品に広がるそばの香りと食感を五感でご堪能いただけるほか、お好みでそばの食感もしっかりと楽しめる「田舎そば」(¥1,350)もご用意いたします。



■ edo SWEETSの生みの親、中島眞介による特製和スイーツも！

日本固有の和素材を現代的にアレンジしたedo SWEETSをはじめ、厳選素材のみを使用するスーパースイーツの生みの親であるホテルニューオータニのグランシェフ中島眞介。今回のそば会では、食事のメの甘味として、「ニューオータニ特製お汁粉 生麩添え」など、2日間限りのスペシャル和スイーツもご用意します。

【高橋 邦弘(たかはし く にひろ)氏プロフィール】

1944年12月 東京都生まれ。

1972年 片倉康雄の「日本そば大学講座」に入門。

1973年 宇都宮「一茶庵」で修業を始め、その傍ら片倉のそば教室の師範代を務める。

1975年 東京都豊島区に「翁」を開業。“そば打ちの第一人者”と称されるほど人気を得る。
その後、自家製粉の環境を求めて山梨県・長坂に移転。

2001年 「翁」を弟子の大橋誠氏に譲り、広島県「達磨 雪花山房」にて、
そば指導を中心とした活動を開始。そば会・そば祭り等で全国を飛び回る。

2017年 大分県杵築市に移住、会員制・完全予約制の新店舗「杵築達磨」を開業。
現在に至る。

【大橋 誠 (おおはし まこと) 氏プロフィール】

1966年11月7日静岡県生まれ。1996年より、山梨・長坂「翁」に修業入りする。

5年3カ月の修業を経て2001年に師である高橋邦弘氏より「翁」を継承。師の教えを守り、自然の中、自家栽培、自家製分、繊細かつ大胆に、流れを大切に蕎麦打ちに取り組む。

【高野 幸久 (たかの ゆきひさ) 氏プロフィール】

1972年1月19日東京都生まれ。大学卒業後、就職するも1998年会社を辞めて蕎麦屋を志す。高橋邦弘氏のもとで修業後、2000年に東京・品川で「しながわ翁」を開店。師匠の蕎麦を目標とし、石臼で挽いたこだわりの粉で打つそばは、ミシュランガイド東京で紹介されるなど定評がある。

■開催概要

ホテルニューオータニ幕張

『翁達磨 年越しそばの会』

【期間】 2021年12月11日 (土)・12日 (日)

【時間】 ランチ 11:30~14:30

ディナー 17:00~19:30(最終入店)

【場所】 宴会場(2階)

【料金】 そば御膳 ¥6,500/¥8,500 そば会席 ¥12,500 ※いずれもサービス料別

【ご予約・お問合せ】 TEL(043)299-1849 (千羽鶴直通)

【メニューなど詳細は】

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/daruma-soba2021/>