

令和元年の年越しに 神様のそばを味わうチャンス

翁達磨一門×ホテルニューオータニ
師弟共演によるそばの会を2日間限定で開催



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/event/2019/daruma-soba/>

ホテルニューオータニ幕張(千葉県千葉市美浜区/総支配人 宮本賢治)では、そばの名店「翁 達磨」一門の代表である高橋邦弘氏と愛弟子二名による『翁達磨 年越しそばの会』を2019年12月14日(土)・15日(日)の2日間限定で開催します。

■ 令和最初の年越しに、"そば打ちの神様"による絶品そばを…。

大分県杵築市で会員制・完全予約制の店舗「達磨」を構え、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絶品そばを打つ"そば打ちの神様"と称される高橋邦弘氏。その高橋氏の元で修業し、高橋氏本人が開業した「山梨 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。令和元年に締めくくりにふさわしい絶品そばを味わうチャンスです。



■ 自家栽培したそばをお届けします。

今回のそばの会では「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、一切の無駄が無い流れるような手さばきと、トントンと心地よい軽快なリズムを刻みながらのそば切りを間近で見られるチャンスです。当然打ち立てのそばは味も秀逸。口に入れた瞬間に広がるそばの香りと食感を五感でご堪能ください。



■ 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。今回のフェアでは食事のメの甘味をご用意します。

【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、自家製粉、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。高橋邦弘氏の前で修業後、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】 2019年12月14日（土）～15日（日）

【時間】 ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:00～20:00

【場所】 宴会場(2階)

【料金】 そば御膳

¥5,500（先附、前菜盛り合わせ、もりそば二枚、中島眞介特製スイーツ）

¥7,500（先附二種、天麩羅盛り合わせ、もりそば二枚、中島眞介特製スイーツ）

そば会席 ¥11,000

（前菜盛り合わせ、刺身、煮物、もりそば（一枚）、田舎そば（一枚）、
中島眞介特製スイーツ3種）

※税金・サービス料別

【ご予約・お問合せ】 TEL(043)299-1849（千羽鶴/11：30～21：00）

【メニューなど詳細は】 <https://www.newotani.co.jp/makuhari/event/2019/daruma-soba/>