



千代田区観光 News Letter 2021年3月号



ちよだ 魅力発信マガジン

「そば発祥の地 神田」春さんぽにふらっと寄りたいた蕎麦店6選 老舗の名店から穴場までたっぷりご紹介！

千代田区観光News Letterは、千代田区の観光や物産、歴史、芸術、文化といった旬の魅力をお届けするニュースレターです。今回は江戸時代からの歴史と伝統のある神田のまちにある「そば」をご紹介します。**現在のそばの原点といわれる「二八蕎麦」は、神田の地で生まれたと言われており、神田の町には老舗からニューウェーブまで15店舗以上のおそば屋さんがあります。**本レターでは、その中でも、おそば巡りに欠かせない6店舗をご紹介します！

■【一度は行ってみたい蕎麦店6選】

1 神田猿楽町浅野屋

江戸時代のお食事処に来たような気分に

江戸の名残を感じさせる趣深い内観は、映画の撮影場所として使われたこともあるそうです。若旦那のおすすめは、修行時代にお世話になったお店で習得した「ごぼ天」。素材ならではの食感を残すため、切り方にもこだわった天ぷらです。

- 住所：神田猿楽町2-7-6浅野屋ビル1F
- 営業時間：[月～金]11:00～15:00/17:00～20:00
[土]11:00～14:00
- 定休日：日曜・祝日



▲店舗内観

2 蕎麦人弁慶 神保町店

夜には仕事帰りのサラリーマンで賑わう

ダークブラウンで統一されたインテリアが落ち着いた和モダンな雰囲気。更級・田舎・中華の三種類の麺を味比べできる「三色蕎麦」が人気。そば以外にも「弁慶カツ」、「弁慶ステーキ」などのアテにぴったりなメニューもあります。

- 住所：神田神保町2-4
- 営業時間：[月～金]11:30～14:00/17:00～23:00
- 定休日：土曜・日曜・祝日



▲店舗外観

3 松翁(まつおう)

約40年の歴史をもつ老舗そば屋

天ぷらは必ず注文を受けてから揚げ始め、海鮮は水槽から取り出してその場で活け締めするなど、できたてを味わえます。長年かけてブレンドを試し続けた「変わり蕎麦」の種類は70以上。おすすめ商品は、生粉打ちそばと変わりそばが一盛りになった「二色もり」。

- 住所：神田猿楽町2-1-7
- 営業時間：[月～金]11:30～15:30/17:00～20:30(L.O.20:00)
[土]11:30～16:30(L.O.16:00)
- 定休日：日曜・祝日・年末年始・お盆



▲店舗外観

4 満留賀・静邨(せいそん)

「梅肉入り揚げ蓮根そば」が女性に人気！

女性客にも人気の高い飾り立てすぎない落ち着いた内装となっています。看板メニューの「梅肉入り揚げ蓮根そば」は、ジューシーな揚げ蓮根と、梅肉のほんのりとした酸味がマッチし、女性にも人気です。蕎麦は、妥協を許さず店内にある石臼で自家製粉し、手打ちしています。

- 住所：神田神保町1-27 ワイズビル1階
- 営業時間：[月～金]11:00～21:00(L.O.21:00)
※夜は蕎麦が売り切れ次第、閉店
- 定休日：土曜・日曜・祝日



▲店舗外観

5 やぶ仙

二段せいろにびっくり

千円前後のお値段で本格そばのせいろが二枚重ねて出てくる。夏には季節限定の「黒酢そば」が大人気。かいわれ大根やちくわ、刻んだ油揚げが蕎麦と一緒にさっぱりと味わえて女性にも人気。

- 住所：神田小川町3-6
- 営業時間：[月～金]11:00～14:50/17:00～22:00(L.O.21:00)
[土]11:30～14:50/17:00～20:00
- 定休日：日曜



▲店舗外観

6 神田まつや

創業明治17年の老舗

黒い瓦が印象的な二階建ての風情ある外観。創業時から職人の高い技を途絶えることなく引き継いでいる。店内のガラス張りの“打ち場”では、その職人技を見ることができる。人気メニューは素朴な味わいがポイントの「もりそば」や「ごまそば」。

- 住所：神田須田町1-13
- 営業時間：[月～金]11:00～20:30(L.O.20:00)
[土・祝]11:00～19:30(L.O.19:00)
- 定休日：日曜



▲店舗外観

■【神田蕎麦巡り紀行2020配布中！】

神田の蕎麦屋15店舗の情報から町名由来版や穴場スポットなど、盛りだくさんの情報を発信する冊子「神田蕎麦巡り紀行2020」を千代田区観光案内所や蕎麦屋、おもだった千代田区内のホテルや千代田区及び周辺地域の観光案内所で配布中。



※店舗の営業時間は変更になる場合がございますのでご了承ください。