

【本物の3つの理由】

理由1. 水との約束

めん割烹なか川の開店記念日に相田みつを先生が、「水を使う商売…ましてやそばは水が命だから…」と一番のお気に入りこの作品を持ってなかに川に駆けつけ、先生自らを壁に掛けてくれました。今でもこの約束を守り、渡良瀬山系の伏流水である「あしかがの自然水」を汲み上げて、そばを打ち続けております。



理由2. こだわりのそば粉

そばは、真っ白なさらしな粉を使った二八。粉の産地は、北海道や茨城・金砂郷などその時期にもっとも良質なものを仕入れています。



理由3. 職人の巧みの技

打ち場は、先生が常用した旅館の八畳間をそのまま残して利用。25年間無遅刻無欠勤の頑固なそば打ち職人が毎朝手打ちしています。



本物のそばだから、なか川のそばは出前できません。



職人が手打ちしたそばは出前できません。茹で上げたらすぐにくっつきはじめるからです。また当店のそばは、家庭では茹でることができません。普通に茹でると2〜3センチで切れてしまうのです。水とそば粉、そして巧みの技にこだわったなか川の本物の「そば」をぜひお試しください。

おしながき



- 御膳**
- 相田みつをオススメ御膳……………一番人気 2625円
 - 足利名物そば 刺身・天ぷら御膳……………1980円
 - 足利名物そば 天ざる御膳……………1580円
 - 足利名物そば 60年焼肉御膳……………1980円

- コース**
- 人間だものコース……………お祝い・宴会・法事に！ 5250円

- そば・うどん**
- にしんそば(相田みつを風)……………オススメ 1280円
※相田みつを大好物、甘露煮入り
 - けんちんそば……………945円

- 一品料理**
- 甘露煮……………580円
※相田みつを先生のお持ち帰りもできます。

- 団塊**
- こだわりそば粉のもちもちそばだんご……………380円
※お土産用は、 quantity 2人前60円にてご用意しております。

- お酒**
- 相田みつを先生がよく飲んでいたお酒……………525円
 - 相田みつを先生が好きな銘柄のビール……………630円
 - そば焼酎そば割割り……………500円
※TVにも登場するこだわりのそばから生まれるそば焼酎です。

※その他メニューもご用意しております。お問い合わせは電話かメールにて承ります。



ホームページ www.soba.info

相田みつを ゆかりの店



足利学校より徒歩1分、観光駐車場より徒歩3分、JR足利駅より徒歩6分、東武足利駅より徒歩7分。

めん割烹
なか川

足利市通り2-2659
TEL 0284(41) 2322

営業時間 11:00～21:00 (ラストオーダー20:00) 定休日:火曜日

相田みつをのゆかりの店
めん割烹
なか川



「ここが私の出発点」
昭和二十一年頃、自転車で英彦峠で包んだ作品をのせて旅館なか川を訪れた一人の青年。それが、若き日の相田みつを先生でした。当時は、私たちが「めん割烹なか川」の前身である「旅籠なか川」を営んでいました。そして、この日から先生となか川との約五十年に渡る物語が始まったのです。

みつを



相田みつを
※人間だもの、は、サービス提供中の商品です。