

## 【そばうどん 2015】目次

### 【特集】 いい店を作るために、いい店を知ろう

### 【巻頭特別企画】「かんだや~~ぬ~~そば」135年目の再始動

#### 東京江戸そば、「老舗」と呼ばれる店

- 「巴町 砂場」
- 「総本家更科堀井」
- 「室町砂場」
- 「築地 さらしなの里」
- 「並木藪蕎麦」

#### 偶然売れてるわけではありません 大繁盛うどん店の戦略とは

- 「津田屋官兵衛」
- 「春月庵」
- 「みやもとファーム 麦ノ家」
- 「麵処 眞力」
- 「石臼挽き自家製うどん しゅはり」

#### さぬきうどんの対抗馬!? “コシなし”宮崎うどんをやまけんが追う!

- 「釜揚げうどん 大輝」
- 「三角茶屋 豊吉うどん」
- 「織田薪 本店」
- 「五味八珍」
- 「満所茶屋」／「宮崎ブーゲンビリア空港 ウィング・イースト」

#### 十割そば 七人七色 十割そばの打ち方、魅力の引き出し方

三本棒と一本棒 その違い

- 「手打ち蕎麦 じゆうさん」
- 「石臼挽き手打ち 蕎楽亭」
- 「祈年 手打茶寮」
- 「蕎麦処 大名草庵、」
- 「有喜屋」

「丹波裁ち切りそば 一真坊」

「中国山地蕎麦工房 ふなつ」

### 定番は偉大なり 鴨南蛮、鴨せいろ、鴨の一品 編

「元祖 鴨南ばん 本家」／「川むら」

「手打ちそば 芳とも庵」／「手打ち蕎麦 かぶらや」

「蕎麦 石はら」／「富士見庵」

「蕎麦 和」／「流石 Le 蔵」

「蕎麦&sake 風鈴家」／「蕎麦茶屋 いつ星★」

### 6次産業化の先駆者 エー・ピーカンパニーの新機軸 鴨そば塚田農場が本格始動!!

### 建築秀作選

「うどん 花菜」

「うろん江口」

「百人町 近江家」

「小倉庵」

「北野 増田屋」

### 繁盛店に学ぶ 厨房の造り方、考え方 厨房拝見

「かんだや~~ぬ~~そば」

「玄蕎麦 路庵」

「手打ち蕎麦 やなか」

「蕎麦・酒肴 水天宮 箱や」

### そばうどん店 お金の疑問に答えます

(株)OAG コンサルティング 代表取締役 田中繁明氏

### 【インタビュー企画】

そば、うどんについてお聞かせください —— 平松洋子氏（エッセイスト、著述家）

### そばうどんコラム【多面体】

ドミニク・コルビ氏（フランス料理人）

マイケル・リュウ氏（香港在住会社経営者）

《連載第2回》 蕎麦産地、生産者を訪ねて [長野・諏訪]

《連載第2回》 やまけんが行く、食べる 麺と郷土 [群馬・富士見町「だんべ」]

**新鮮店舗 順風が満帆**

「割烹・蕎麦 波と風」／「蕎麦切り かんべえ」

ソバ・小麦粉をめぐる最新情報

ソバ・小麦の品種育成を手がける 研究者たちの声

そばうどんの本

そばうどん あれこれ

広告索引

既刊内容便覧〈バックナンバー〉

《連載第9回》 江戸の文芸と蕎麦「二八そば考」