【お詫びと訂正】

『そばうどん 2014』に以下の誤りがありました。

◆P.30「達磨 雪花山房」高橋邦弘氏 全仕事
・もりそば 700 円のキャプション

【誤】 達磨の 1 人前は生そばで 110g とやや多め。
これは翁の開業時から変わらない。
【正】達磨の 1 人前は生そばで 110g とやや多め。
これは山梨・長坂へ移転する以前の翁と変わらない。

◆P.50～53「手打蕎麦 笑日志」(「大繁盛そばうどん店 最前線 2014」)
別添のとおりに訂正いたします。

◆P.93「粉練」(「新メニューを生み出そう 今回のお題：トマト【TOMATO】」)
・営業時間
【誤】12:00～15:00(L.O.14:30)
18:00～翌 0:00(L.O.23:30)
月～水曜は昼のみ
【正】12:00～15:00(L.O.14:30)
18:00～翌 0:00(L.O.23:30)

ここに謹んで訂正するとともに、関係各位ならびに読者の皆さまに深くお詫び申しあげます。

柴田書店

大繁盛そばうどん店 最前線2014

05 そば 手打蕎麦 笑日志（えびし） Ebishi

石臼挽き自家製粉＋手打ちのそばの品質と気負いのない自然体のスタイルが繁盛の理由

前職は大工だった店主、通称サンカ～ラ氏（本名非公表）が川辺の古い家屋が漂わせる風情に魅せられ、その家屋を自身でリノベーションして開いた「手打蕎麦 笑日志」。3通りに挽き分けた自家製粉によるそば粉で打った3種のせいろを看板商品するとともに、気負いのない気軽なスタイルでお客を引き寄せる。

取材・文／植田唯起子　撮影／浮田輝雄

住所／大阪府大阪市中央区平野町1-1-2
電話／06-6232-3733
営業時間／11:30～14:00（L.O.13:30）
17:30～21:30（L.O.21:00）

定休日／日曜
開業／2012年8月
店舗規模／11坪14席
従業員数／厨房1名 ホール5名
（社員1名 パート・アルバイト5名）
客単価／昼:1000円 夜:2000円

5坪の客席はカウンター6席、テーブル8席。平日の昼夜の主客層は周辺の企業に勤める会社員。週末は遠方からのお客が少なくなく、ランチタイムからアルコール需要を取り込む。客単価は昼1000円、夜2000円。

三色せいろ　1900円

看板商品であるせいろ3種類を食べ比べられるようにした人気のセットメニュー。手前は、玄ソバを挽きぐるみにしてから殻の繊維を残さないように30メッシュでふるった粉で打った「田舎せいろ」。中央は、丸抜きの細挽きを細打ちにした「絹挽きせいろ」。奥は、丸抜きを割る程度に砕いたものにつなぎの小麦粉2割を加えて太打ちにした「粗挽き粒せいろ」。それぞれ生そばで140～150gを盛る。いずれも800円、750円、850円（1日10食限定）で単品でも提供する。

そば

「手打蕎麦 笑日志」は大阪市内のオフィス街、北浜の一角に2012年8月にオープンした。店のすぐ裏手には大阪城の惣横堀として開削された東横堀川が流れ、街中ながら落ち着いた雰囲気を漂わせている。

店主の通称サンカ～ラ氏（本名非公表）は、同店開業以前は住宅などの木造建築の大工だった。しかし11年夏、「水辺に古い建物――というこの風景が目に入ったときに『何か商売ができるかも』とひらめいたんです」（同氏）と開業を思い立つ。そして、自身が好きだったそばの店を開くべく準備を始めた。

とはいえ、同氏は飲食店での勤務経験をはじめ、そば打ちの経験もなかった。そこで東京葛飾区の手打そば教室「江戸東京そばの会」のプロコースに入学。製粉やそば打ちといった技術のほか、メニュー作りや原価管理などの飲食店経営のノウハウを学ぶ。コース修了後は同会が経営する「手打そば処 玄庵」（東京・立石）など3店で働き、8ヵ月間の実務経験を積んだ。

大阪に戻ると、仮契約していた現在の店舗である物件と本契約を締結。元大工という職歴を生かして電気、上下水道の配管以外のすべてのリノベーションを4ヵ月間かけて一人で手がけた。そうして、そば店開業を思い立ってから1年2ヵ月でその目標を実現させた。

自家製粉のそば粉は3種に挽き分ける

そばの原料は、風味がいいうえに通年で安定

1.

2.

3.

4.

5.

1. 戦後間もなく建てられた築60年の家屋は、躯体をそのままに天井や床、壁を撤去して改修した。2. 店が立地するのは薬品・医療器機関係の企業が集まるオフィス街。そうした地区にあって、古い長屋を生かした外観は目を引く。3. 各地の地酒を揃える。冷酒、常温、燗酒に好適な8種類を常時用意している。4. 入口脇に、そば店での昼酒を推奨する店主サンカ〜ラ氏の一筆を掲げる。5. ㈱ミツカ製の電動式石臼で毎朝自家製粉する。1日当たり50食前後のそばを打つ。

粗挽き粒せいろ　850円　鴨汁　650円

鴨汁は同店で「種もの」と呼ぶ具材やつけ汁の中で一番人気。あぶった合鴨胸肉の香ばしさがつゆに加わり、味わいに深みをもたらす。つけ汁のベースのだしは本枯節と宗田節で引いた関東風。

おしながき

MENU

全43品より抜粋

せいろ
絹挽きせいろ　750円
田舎せいろ　800円
粗挽き粒せいろ　850円
二色せいろ笑日志セット
「笑」絹挽き+田舎　1300円
「日」絹挽き+粗挽き粒　1350円
「志」田舎+粗挽き粒　1400円

温かい蕎麦
かけ　750円
おろし（辛味大根）　900円
花巻　900円
えび天　1尾1000円／2尾1200円
あられ（小柱と海苔）　1200円
にしん　1200円
鴨なんばん　1500円

種もの
つけとろろ（大和芋）　350円
天ぷら盛り（エビ2尾・野菜5品）　650円
ねぎ汁　300円
酒肴
豆腐の味噌漬け　300円
すみ入りいかの丸干し　500円
カマンベールの天ぷら　500円

夜は「気軽なそば居酒屋」をめざす

夜の営業のコンセプトは「気軽なそば居酒屋」。各地の地酒や焼酎を揃えるとともにおよそ20種の一品料理を用意し、平日夜は仕事帰りの会社員などのアルコール需要を取り込む。

一品料理は「板わさ」（500円）などのそば店の定番から、そば粉を使った「カモネギ蕎麦チヂミ」（550円）といったオリジナルメニューまでバラエティに富んだ品揃えとし、リピート客獲得の原動力の一つとしている。

オープンから1年半が経ち、週末のランチタイムに日本酒やビールを注文するお客が増えてきた。サンカ〜ラ氏は「明るい雰囲気のなか、のんびりと昼酒を楽しんでいただく。それが私がイメージしていたそば屋の風景です。そうした使い方をしてくださるお客さまが増えてきて、うれしいですね」と話す。

そばは手打ち、それも自家製粉で3種に挽き分けながら、「気軽な店」であろうとするサンカ〜ラ氏の気負いのなさ。この自然体こそが集客の鍵となっている。

2. あわ雪　850円

3. 蕎麦サラダ　650円

1. せいろで提供する3種のそばは、お客の好みに応じて具材やつけ汁を組み合わせて食べることができる。写真は絹挽きのそばと「ぶっかけおろし」の組合せ。2. 割りほぐした卵にゆであげた絹挽きのそばを入れてかき混ぜ、かけつゆを注ぎ入れた一品。3. 板そばを使ったサラダ仕立て。ドレッシングはかけつゆにオリーブオイルを合わせたもの。4. 細挽きのそば粉に合鴨胸肉、ネギを合わせてチヂミのように焼きあげた。もりだしに米酢を合わせたタレを添える。5. ノリの上にそばがきを薄くのばし、そばつゆをベースにした甘辛いタレでつけ焼きにした一品。

1. 絹挽きせいろ　750円　ぶっかけおろし　250円

4. カモネギ蕎麦チヂミ　550円

5. そばがきの蒲焼　400円

そば

して買い入れることができる北海道産「キタワセソバ」の玄ソバと丸抜き。それらを3通りに石臼挽き自家製粉する。

「私が東京で身につけたそばの味は、喉越しのよさが好まれる関西圏では主流とはいえません。私はそれを逆手にとって、その味を追求して他店との差別化を図ろうと考えました。そのためには自分が理想とするそば粉が必要です。だから自家製粉しているのです」

玄ソバは挽きぐるみにし、繊維を残さないように30メッシュでふるう。「田舎せいろ」（800円）はこの粉につなぎの小麦粉1・5割を加えて中太打ちにしたもので、ソバの風味、噛みしめて広がる甘みが印象的だ。

丸抜きは細挽きと粗挽きの2種に製粉。細挽きはつなぎの小麦粉を1割前後加えて、しなやかでつるりとした上品な細打ちに。「絹挽きせいろ」（750円）のほか、「かけ」（750円）といった温かい仕立てで提供する。粗挽きはソバの実を割る程度に砕く。これにつなぎの小麦粉2割を加えて打った「粗挽き粒せいろ」（850円）は1日10食限定。散りばめられたソバの実を噛み砕くと、その香りが弾けるように広がる。

「どのそばも喉越しよりも噛みしめる食感や香り、甘みを楽しんでいただきたいと考えて打っています」

だしは、そば打ちに注力するためにシンプルな組み立てとしている。もりだしは本枯節と宗田節でとっただしにかえしを合わせ