

そば処 太庵

会員事業所

太

問記

おじゃまします

今回は、管理課山崎が「そば処 太庵」さんにおじゃましてお話しを伺いました。

―開業して何年ですか?―

今年で48年目です。当初は純和風そば店で、自宅兼店舗の家族営業でしたが、その後現在の場所に移転しました。

―客層は?―

古くからご愛顧頂いている地元の常連客に加え、観光客の方もいらつしやいます。

年齢層も幅広いお客様にご愛顧頂いています。

―おススメのメニューは?―

やはり十割そばでしょうか。1日20食限定で、天気の良い週末などは早い時間に売り切れてしまうこともあります。

冬場は鍋焼きうどんも人気ですね。また、古くからのお客様には天井とざるそばのセットの『太庵弁当』が定番の人気です。

当店はこのメニューと共に成長させていただいたと言えますでしょうか。

―お店のこだわりは?―

拘り抜いた食材と高い職人技術を維持することです。

特にそば粉は国産の最上級のものを使用しています。

―従業員教育にも力を

いれているそうですね―

津久井浜にある支店平朗も含めて、いつでも質の高いそばを提供するためには従業員教育はかせません。

今では十割そば打ちを任せられるまでに成長してくれました。

―ゆつたりとした店内で、こだわりの美味しいそばはもちろん、季節を感じる豊かなひとときをぜひ堪能してみてくださいいかがでしょうか。

*三浦市三崎町六合278

*TEL 046-881-6883

*営業時間 11時~20時30分

*定休日 第1・2木曜日

