

# 会 員 探 訪

## たつの市産そば粉を用いた風味豊かな手打ちそばを提供 蕎麦処しゅう



①客間の1室、全部で5部屋用意

○創業は  
約二十年に亘り、和食に洋食にと多様な店舗で料理人としての腕を磨く傍ら、長年の夢だったそば屋を始めるべくそば粉の見極め方から打ち方まで勉強してきました。そんな折、純和風の居宅を店として使えることとなり、うまく活用すれば一般的な店とは一風変わった

た面白い店ができると考え、商工会議所の創業塾に参加し経営の知識を修得後、一部改装して昨年十一月に開業しました。  
○お店の魅力は  
大きく三つあり、一つ目は日本家屋の魅力をそのまま活かしている点です。ゆったり広々とした客

所在地 たつの市龍野町片山432-1  
代表者 竹内 秀介  
TEL 0791-62-1798  
営業時間 午前11時30分～午後2時（月曜定休）

○お薦めは  
最も人気でお薦めしたいのは、  
最後に、店を始めようとしたきっかけでもあるのですが、一般的にそば屋といえば少量ながら比較的高価との印象が強いかと思えます。そこで当店は「お腹いっぱいそばを楽しんでもらう」を理念とし、質・量ともにこだわって提供しています。



ボリューム満点の秀セット（1,550円）

自身の名前を冠した「秀セット」です。そば（温・冷どちらか）に炊き込みご飯、天ぷら盛り合わせ、茶碗蒸しに数種の小鉢が付いて一、五五〇円となっています。  
もちろん、内容をやや抑えた竹セット（一、一〇〇円）やそば単品（七五〇円）もありますので、個々の要望にお応えできます。

### ○これからは

まだまだ始まったばかりですが地域に根差し、広く愛される店となれる様日々努めていきます。  
現在夜の営業は予約（四人以上等条件あり）のみですが、予算に応じてお刺身なども対応できますので気軽にお問合わせください。  
※記載価格はいずれも税込

