

注目の
そば店

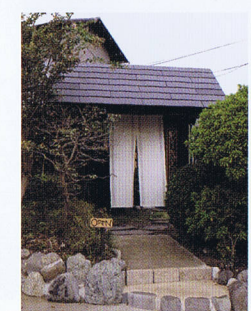
秋谷亭 あらき 「神奈川・横須賀」

こだわりの手づくりそばを
温もりのある木の空間で：



木の温もりが伝わってくる寛ぎのテーブル席。年代ものの椅子を置いて落ち着いた雰囲気を出している。6人掛けの大テーブルは知り合いから譲ってもらった板を、自分たちで磨いて仕上げたものだ。

入り口の手前に山門を設けて、来店客をお迎えしている。



庭に面して設けたテラス席。すぐ目の前に木々の緑を眺めながらそばを楽しむことができる。



小さなスペースを個室風のテーブル席に改装した。天井を網代にすることで、ちょっと贅沢な空間になっている。

神奈川県横須賀市秋谷の住宅地にある「秋谷亭 あらき」は、温もりのある木の空間で、こだわりの手づくりそばを提供している注目のそば店である。

「家では味わえない手づくりそばとほっと寛げる雰囲気、そして心を込めたおもてなしを楽しんでいただきたい。そんな夢のある店づくりを目指して開業しました」と話すのは新木和夫・純夫妻。

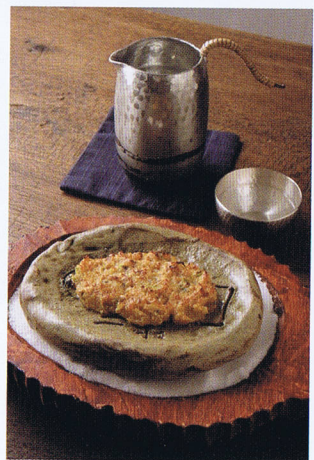
そばの名店として知られる柏「竹やぶ」の店主・阿部孝雄氏の箱根店でそばを手習い、長年の夢であった手づくりそばの店を今年の1月20日に開業した。

おそばは、そばの実際の状態で仕入れ、必要な量をその都度磨き、石抜き、脱皮した後、石臼で自家製粉。前日か当日の朝に自家製粉したものを手打ちし、お客様の注文ごとに茹で上げて提供している。そばの香りにとことんこだわって、挽きたて、打ちたて、茹でたてを頑なに守っている。

冷たいお蕎麦は、「せいろそば」800円、「田舎そば」1000円、「秋谷そば」1500円など、温かいお蕎麦は「かけそば」800円、「にしんそば」1700円など。中でも昼のショートコースとしておすすめし



真ん中に卵の黄身、そのまわりにしらす、海苔、ネギ、大根おろし、かつお節を彩りよく盛った「秋谷そば」1500円。しらすは、店のすぐ目の前の海で朝とれた新鮮なものを使用している。



お酒の肴にぴったりの「焼みそ」600円。焼かれた石の上でジューズと音をたてながら出てくる。料理や雰囲気に合わせて使い分けできるようにいろいろな酒器を揃えている。写真は珍しいデザインの錫製酒器。

「日常生活を離れて、夢のある楽しいひと時を過ごしたいだけじゃなく、これほど嬉しいことはありません」と話す新木和夫・純夫妻。



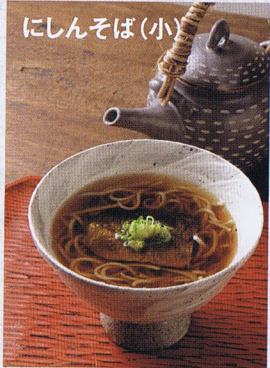
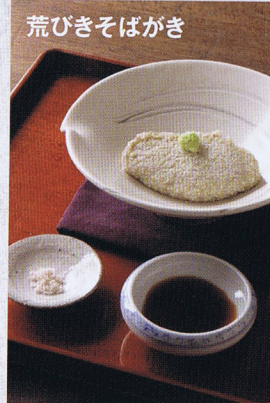
ているのが「店主おすすめ そば三昧」2400円だ。荒びきそばがき、せいろそば、にしんそば（小）、甘味からなり、いろいろなおそばが少しずつ楽しめる、と喜ばれている。店舗は、築50年の民家をリノベーションしたもので、おそば同様本物にこだわって改装した新木夫妻の思いがぎゅっと詰まったつくり。もともとあった庭を活用しながら、お客様を迎えるもてなしの心を表して入り口の手前に山門を設置。店内は、ゆったり寛げるメインフロアのテーブル席、個室風のテーブル席、とした客席構成。庭に面してテラス席も設けた。

奥さんが骨董好きで、テーブルや椅子、建具などにアンティークを使用している。中には90年くらい前に作られたイギリスの椅子や、中国の李朝時代の家具もあり、本物ならではの癒しの空間を創造している。

「ゆつくりと時が流れる、オリエンタルな雰囲気の心和む客席づくりを目指しました。自分たちで床を張ったり、壁の漆喰塗りもしました」

そばづくりに、店づくりに、接客サービスに本物を追及する新木夫妻の挑戦は続く。

お昼のショートコースとしておすすめしている「店主おすすめ そば三昧」2400円。荒びきそばがき、せいろそば、にしんそば（小）、甘味。いろいろなおそばが少しずつ味わえる、お客様にとって大変楽しいコースだ。料理だけでなく、器にもこだわっており、わざわざ来店へ行って気に入ったものを揃えている。



写真の甘味は、自家製の水あずき。季節に合わせた内容で、夏は水あずきや焼き菓子、秋はシフォンケーキなどを提供している。添加物は使用せずで作っている。

SHOP DATA

- 所在地／神奈川県横須賀市秋谷1丁目3-25
- 店主／新木 和夫・純
- TEL／046-874-7511
- 営業時間／朝食8時～9時30分L.O、昼・夜食11時30分～19時30分L.O
- 定休日／木曜日、第1、第3水曜日（祝祭日の際は営業し、翌日休み）
- 坪数・席数／15坪・20席
- 主なメニュー／冷たいお蕎麦＝せいろそば800円、田舎そば1000円、秋谷そば1500円、温かいお蕎麦＝かけそば800円、にしんそば1700円
- 設計／株式会社エス デザインワークス
- 施工／株式会社ナカムラ、光建設
- ※価格は税抜