

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第26回)

築地でいただく夏を乗り切る「冷汁そば」

2018.06.19

全国各地で梅雨入りが発表される初夏のこの時期。築地には、知る人ぞ知る夏季限定メニューがあることをご存じでしょうか。冷汁そばです。提供するのは江戸そば御三家のうち、更科系の流れを引く「築地 布恒更科」(ぬのつねさらしな)。今回は、疲れた胃腸に優しく、しかも食べ応えのある「鰹の冷汁そば」をご紹介します。



「築地 布恒更科」の夏の定番「鰹の冷汁そば」

更科の伝統技術を受け継ぎながらも

お店の場所は、日比谷線の築地駅から徒歩3分ほど。築地本願寺を横目に、すぐ先の交差点を晴海通り沿いにまっすぐ銀座方面へ。1つ目の信号を右に入ると、比較的に見つけやすい場所に「築地 布恒更科」はあります。外のにぎやかさとは対照的に、暖簾(のれん)をくぐるとしっとりと落ち着いた和の空間です。



ふくまのそばの香りが食欲をそそる「もり」

この店の一番人気は「もり(外二)」(900円/大盛り230円増・のりかけ100円増)。外二(そとに)とは、そば粉10につなぎ(小麦粉)2の割合で配合したそばのこと。こだわりを店主・伊島始さんに伺うと「更科の確かな技術を受け継ぎながらも、提供するそばは、お客さまが求めるもの、そして自分が食べておいしいものであることを大切にしています」とのこと。

そばは中太。毎朝お店で丁寧に打たれており、そばの風味が良く、コシが強いのが特徴です。味のしっかりしたつけ汁にもよく合います。薬味は、定番のねぎ、わさびにおろし大根が付いた3種で、最後まで飽きることなく味わえます。もちろん、ザ・更科の白いそばを食したい向きは「御前更科」(1000円)や十割の「生粉打ち」(1150円)が選べます。

具だくさんの鰯(あじ)の冷汁そば… 続きを読む