

幸手たべある記

今日行きたくなる幸手のお店をご紹介するガイドブック

大学生編



PDFを見る >>>



ラーメン店編



PDFを見る >>>



パン屋編



PDFを見る >>>



幸手宿観光ガイド編



PDFを見る >>>



番外編～テイクアウトマップ



PDFを見る >>>



掲載データは、2022年12月時点のものです。営業時間・定休日を通常と異なる営業や期間限定で対応しているお店もあります。ご利用の際は、事前に電話やホームページ、SNSなどで最新情報をご確認の上、ご利用ください。

※ガイドブックに掲載されている情報は、発行当時のものです。

幸手市観光協会

公式
HP

<http://www.satte-k.com/>



公式
SNS

@Sattetourism

satte_city_tourism_association

幸手たべある記 / 2022年12月発行

発行 / 企画 | 幸手市観光協会

〒340-0192 埼玉県幸手市東 4-6-8 Tel : 0480-43-1111

制作 | アンカルク株式会社

今日行きたくなる幸手のお店

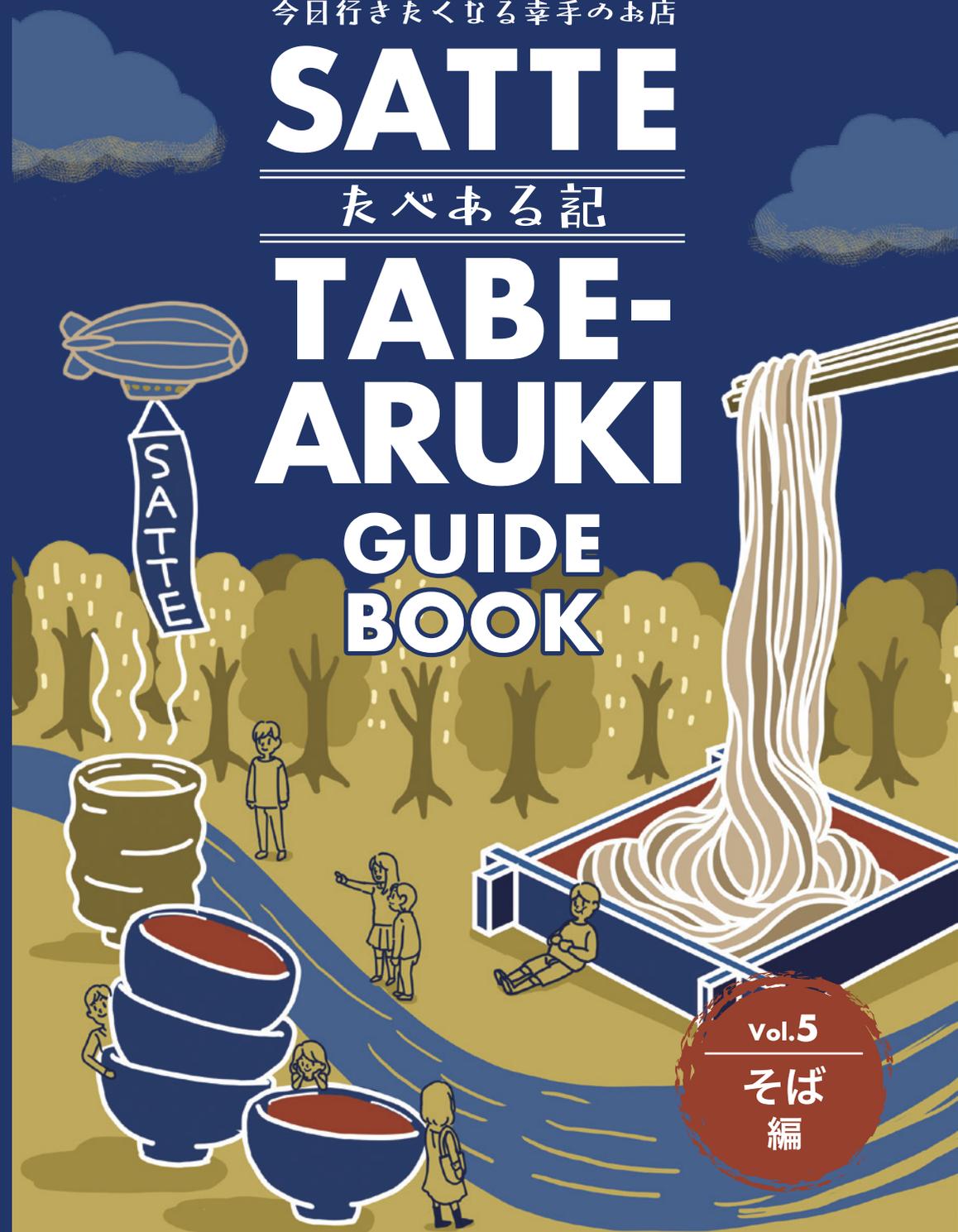
SATTE

たべある記

TABE- ARUKI GUIDE BOOK

Vol.5

そば
編



目次

- P.2 藪そば
- P.3 蕎匠 櫻花
- P.4 森田家
- P.5 更科
- P.6 そば処 大村庵 紀ノ川
- P.7 幸手 門間 ふくろう
- P.8 たからや 光徳
- P.9 手打 稲妻
- P.10 蕎麦処 権兵衛
- P.11 そば処 つるや
- P.12 そばいち
- P.13 SOBA MAP

店舗ごとにこだわりの違いが見える 幸手のそば処

「嗜まずにつるっといける、のどごしのよい蕎麦が好き」「太麺で噛み応えのある蕎麦がいい！」蕎麦通の中でも、好みは人それぞれ。幸手の蕎麦屋もこだわりはお店によって様々です。ガイドブック片手にあなた好みの幸手の蕎麦を見つけてください。

藪そば

やぶそば

東京の老舗の味を幸手でも食べてほしい！

神田藪系の御三家上野池の端で修行した二八そばは、細くてのど越しが良い。メニューによって2種類のつゆの配合を変えるこだわり。辛つゆは鰹節と昆布出汁でねかせて作り、甘つゆは鯖節で毎朝作る。かき揚げは、サクサクとした食感と衣の薄さが特徴。



「藪天せいろ」のかき揚げは小海老のみを使用し、熟練の技でサクサクの薄い衣とふりっとした海老の触感に仕上げる。※出前の際は、天ぷらは別盛り

幸手の皆さんのリクエストに
応えてきたセットメニュー



「ミニ天丼もりそばセット」
継ぎ足してきた秘伝のタレを使ったミニ天丼におしんこ、サラダ、小鉢がついたセットメニューは大満足なボリューム。



店舗情報

〒0480-43-1893
0480-43-1893
11:00~20:00
水曜日
5台

1

蕎匠 櫻花

きょうしょう おうか

権現堂の桜を見に来てリピーターに！

権現堂桜堤の近くにあるお店。お花見の時に訪れて、そのままリピーターになる人も多い。石臼挽きのそば粉を使い、気温や湿度にも細心の注意を払って蕎麦を打つ。揚げ餅そばは、自家製の餅がなくなり次第終了の1月限定人気商品。



暖簾をくぐると同時に「大根ね!」と言う常連客がいる「大根そば」は、茹でた大根の薄切りが入った珍しい蕎麦。



「肉汁そば」
温かい蕎麦は、柚子の香りと上品な出汁で、つい飲み干してしまう。



「もりそば」

幸手の農産物直売所 さくらファームでも、生そばを購入できる。



「天ぶらそば」
十割そばがおすすめだが、のどごしの良いお蕎麦が好きな人のために割粉そばも打つ。

MAP 2

店舗情報

- 幸手市内国府間873-2
- ☎ 0480-43-9300
- 🕒 11:30~14:00
- 🚫 不定休
(お電話でご確認ください)
- 📺 10台



こだわり店主とニコニコと優しい女将さんの店。



森田家

もりたや

こだわりの十割そば

そば打ち40年の店主が打つ蕎麦は、細くて長い十割そば。会津産の良質なそば粉を使用している。「日々精進」と語りは控えめだが、蕎麦本来の香りと風味が味わえる水そばがメニューにあるあたり、技術の高さと知識が垣間見える。



「お待たせするといけないから掲載しなくていいよ!」と言う言葉に、店主の人柄を感じる。

MAP 3

店舗情報

- 幸手市北3丁目11-26
- ☎ 0480-43-2345
- 🕒 11:00~18:30
- 🗓 木曜日
- 📺 3台



更科

さらしな

幸手駅の歴史とともに歩んできた店

幸手駅東口を降りてすぐ、徒歩2分ほどのところにあり、駅ができた翌年の昭和5年に創業。戦時中以外はずっと営業してきたという歴史のある店で現在は3代目。仲の良いご家族のもてなしと雰囲気なんとも居心地の良い店。



不動の人気は出汁のきいた、とろっとした「カレー南蛮」



サクッ！
カリッ！

「上天もり」
3代目の打つ蕎麦は、適度なこしと太さでのご越しが良く、カラッと揚がった天ぷらといただくのがおすすめ。



そば処 大村庵 紀ノ川

そばどころ おおむらあん きのかわ

二代目店主の心意気を感じる店

こしがあり風味のよい蕎麦に、サクサクの大きな海老天と野菜天がついた天せいろ。かつ重付きセットや、幸手の名産・鴨せいろなど、舌もお腹も大満足のメニューが並ぶ。春限定の芹そばや、春野菜の天ぷらは権現堂の桜とともに女性客に大人気。



「天ざる」

ランチにはプチデザートのサービスがつくことも！



「Aセット(蕎麦・かつ重・サラダ)」



厚みに驚く、かつ重がついたセットがおすすめ！



1階は、掘りごたつの座敷とテーブル席、雰囲気の良い2階座敷は大広間にもなる。

MAP 4

店舗情報

- 幸手市中1-14-20
- 0480-42-0424
- 昼/11:30~15:00
- 夜/17:00~19:00
- 月曜日
- 5台



MAP 5

店舗情報

- 幸手市中2-10-6
- 0480-43-3591
- 11:00~21:00
- 木曜日
- 18台
- <https://oomuraansatte.com>



幸手 門間 ふくろう

さってもんまふくろう

その日一番のものを食べてほしい！

ご予約の分だけ打つ蕎麦は、蕎麦の実を見せてから目の前ですり鉢で挽く。その出来たての風味と歯ざわりは格別。完全予約で価格も少し高めと店主は話すが、予約客は絶えない。美味しい酒に料理、そして美味しい蕎麦で至福の時を過ごせる店。



一品一品、丁寧に説明してから提供されるおまかせコース。



「おまかせコース料理/ワンドリンク付」



蕎麦の実を挽くところから目の前で見てくれる。



店舗情報

- 📍 幸手市東2-2-9
- ☎ 0480-43-1431
- 🕒 昼/11:30～夜/18:30～
(完全予約制)
- 🗓 木曜日、第1・第3水曜日(予約時応相談)
- 🚗 7台

MAP 6

たからや 光徳

たからや こうとく

鴨料理や特大海老天で若者にも人気

人気の鴨汁せいろは嬉しい三段重ね。蕎麦は二代目店主が毎日打つ二八そば。幸手特産の鴨を使った料理が数多くあり、蕎麦以外にもロースト鴨など、いろいろ楽しめるのも魅力。2階座敷は40名までの宴会が可能。



「鴨汁そば」



三段!

人気



特大の海老天が「天せいろ」が人気。



店内はすべて座敷なので家族連れでもゆっくりくつろげる。



店舗情報

- 📍 幸手市緑台1-59-12
- ☎ 0480-43-0186
- 🕒 11:00～14:30
17:00～21:30(LO.20:30)
- 🗓 月曜日
- 🚗 11台

MAP 7

手打 稲妻

てうちいなづま

身体にいい^{だったん} 韃靼そばと二八そばの食べ比べ

幸手駅東口にある幸手更科の三男坊として生まれ、17歳から蕎麦を打ち、昭和60年に独立し開店。こだわりの手打ちそばで、石臼で挽いたそば粉で打つ様子が見られる。韃靼そばと二八そばの両方が味わえる二色天ざるそばが人気で、長年通うファンも多い。



「二色そばとミニ天丼」



ミニ天丼がついたセットや、ご主人の足踏み手打ちの「カレー南蛮」のうどんも人気。



「二色もり」血液がさらさらになるルチンをたっぷり含んだ韃靼そばとどごしの良い二八そばの両方が味わえる。



囲炉裏があり雰囲気のある店内。

MAP 8

店舗情報

- 〒幸手市東4-28-2
- ☎ 0480-43-5656
- 🕒 11:00~14:00/土日17:00~19:30
- 🗓 月曜日
- 🚗 6台/満車時は、フードオアシス OTANIの利用可



蕎麦処 権兵衛

そばどころ ごんべえ

風味豊かでしっかりとした蕎麦の店

「祖母の作ってくれる蕎麦が大好きで、お腹いっぱい食べたいと思ったのが蕎麦屋になったきっかけ」と笑顔で話してくれた店主。こだわりの太い蕎麦は、噛むごとに甘味や香りを楽しめる。座敷もあるのでお子様連れも安心。



「天もりそば」



「鴨せいろ」には幸手産の鴨を使うなど、地元との繋がりが大切になっている。



しっかりと噛み応えがあり風味も満点!太めの田舎そば。



店内は洗練されていて、女性にも人気のおしゃれな雰囲気。



店舗情報

- 〒幸手市幸手2415-4
- ☎ 0480-43-2217
- 🕒 11:00~14:30
- 🗓 水曜日
- 🚗 20台ほど
- 🌐 <https://soba-gonbe.com>



MAP 9

そば処 つるや

そばどころ つるや

天ざるが自慢！ ついつい通いたくなる豊富なメニュー

サクッと音が響く天ぷら、のど越しが良く風味豊かな蕎麦が楽しめる天ざるを求めて、毎日来る常連客や遠方から来る人も。定食や中華めんなど、まるで大衆食堂のようなメニューの多さも魅力で、口の中ですりける新鮮なまぐろにも定評がある。



北海道幌加内のそば粉を自家製粉しており、挽きたて・打ちたて・揚げての"3たて"がこだわり。

自慢の天ざる！



「天ざる」



「鉄火丼セット」
鉄火丼とのセットがおすすめ！



店内スペースの他、最大80名が入れる宴会場建屋もあり。



そばいち

そばいち

子どもの頃からの味！ 幸手の田舎そば

どこか懐かしい味の田舎そばは、こしのあるしっかりとした味わいが特徴。鴨やネギ、しいたけも入った鴨汁との相性は抜群！この地域では、昔からお客さんに蕎麦や釣ったなまずなどを振る舞ったとのこと。駅からは少し遠いが、足を延ばす価値あり。



「鴨汁そば」

変わり種メニュー
なますのたたき



なますをネギや味噌とたたいて揚げた「なますのたたき」も、からしをつけて、是非ご賞味あれ！



「ミニうな丼セット」
せいろにミニうな丼がついたセットが人気。



店舗情報

- 幸手市惣新田711
- ☎ 0480-48-1102
- 🕒 昼/11:00~14:00
夜/17:00~19:00
- 🗓 月曜日・火曜日
- 🅇 5台(近くにも駐車場あり)



店舗情報

- 幸手市下吉羽1566
- ☎ 0480-48-1037/0120-42-1037
- 🕒 昼/11:00~15:00 (LO.14:30)
夜/17:00~21:00 (LO.20:00)
- 🗓 水曜日 第2木曜日
- 🅇 50台



SATTE SOBA MAP

- 1 藪そば
- 2 蕎匠 櫻花
- 3 森田家
- 4 更科
- 5 そば処 大村庵 紀ノ川
- 6 幸手 門間 ふくろう
- 7 たからや 光徳
- 8 手打 稲妻
- 9 蕎麦処 権兵衛
- 10 そば処 つるや
- 11 そばいち

