

そば処 和樂



1

- ◎そば処 和樂
- ◎代表者：黒田 英雄
- ◎住 所：青梅市新町8-20-9
- ◎TEL：0428-33-0141

- 1 …石臼で自家製粉している挽きたての粉で作った蕎麦
- 2 …蕎麦を食べながら楽しい気持ちになれる場所



2

厳選した素材で作った蕎麦とつゆでおもてなし

○ 開店までの経緯

高校卒業後、蕎麦屋で働き、蕎麦作りを覚えました。暖簾分けではなく自分の好きな味の蕎麦を作りたいと思い、多摩地区を中心に場所を探していたところ、現在の土地（青梅市新町）に出会い、2005年10月に「そば処和樂」を開店しました。

和樂とは、「なごやかに楽しむこと、互いにうちとけて楽しむこと」との意味があり、お客様が蕎麦を食べながら楽しい気持ちになれる場所にしたいと思い、命名しました。

○ 和樂の蕎麦の特徴

蕎麦粉は北海道十勝産を使用し、石臼で自家製粉して、常に挽きたての粉で蕎麦を作っています。和樂の蕎麦は外二蕎麦です（10割の蕎麦粉＋2割の打粉）。振るいの目が粗めの物を使用することで、薄皮も混ざり、歯ごたえを感じながら、蕎麦の味をしっかりと堪能できます。

つゆは北海道利尻産の昆布と鹿児島県枕崎産の鰹節を厚めに削り、しっかりと出汁をとった自慢の自家製つゆです。奥多摩町千島わさび園の本わさびを蕎麦の上に乗せ、半分くらいつゆにつけて食べていただくと、それぞれの味を堪能していただけます。

大根おろしの大根やその他の野菜も地元の物を使っていますので、新鮮で安心して食べていただけます。

○ メニュー

【冷たい】	せいろ	¥ 900	肉汁	¥1,250
	鴨せいろ	¥1,400	天せいろ	¥1,700
【温かい】	かけ	¥1,100	肉南蛮	¥1,400
	鴨南蛮	¥1,550	天ぷら	¥1,550

※各種蕎麦メニューには＋¥300で小わさび丼をお付けできます。

※その他の蕎麦や一品料理、アルコール類もご用意しています。

○ 営業時間

昼の部	11:00～15:00	（ラストオーダー 14:30）
夜の部	17:00～20:30	（ラストオーダー 19:30）
定休日	毎週水曜日	

※営業時間・定休日は変更となる場合がございます。

○ お客様へ

これからも今まで通り自家製にこだわった蕎麦とつゆで楽しんで頂けるよう、手を抜かず作り続けていきますので、是非お立ち寄りください。

● 編集後記

取材時に出汁をとった後の昆布をつゆで煮込んだものと、そば茶を出していただきました。濃い目の味ですが、とても美味しく昆布の旨味もまだまだ出ていました。そば茶も、ペットボトルで売っているものとは全く違う味で、これが本来の蕎麦茶なんだなーと感心しながらいただきました。ごちそうさまでした。