



TOP > グルメ > ランチ > 美味しい老舗おそばをお手頃に！「手打ちそば 朝日庵」

シェア

ツイート



美味しい老舗おそばをお手頃に！「手打ちそば 朝日庵」

2022.01.07 UP 西武新宿線沿線東エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ランチ]



西武新宿線「沼袋駅」南口から線路沿いに西へ3分ほど歩くと「朝日庵」があります。

創業は、なんと大正13年（1924年）という老舗。昔からまちの人たちの“社交場”として親しまれています。



左から、泰成さん、幹夫さん、一晴さん

現在は、3代目の幹夫さんとハルノさん、4代目の一晴さんとひろみさん、5代目の泰成さんを中心に伝統の味を守っています。



そばは、ハルノさんのご実家である栃木県那珂川町の契約農家から仕入れる「八溝そば粉」を主に使用し、新井薬師境内の湧水「白龍権現水」を使って手打ちしています。出汁は、高級鰹節の産地である鹿児島県枕崎の鰹節と北海道産の良質な真昆布をふんだんに使用するなど、こだわりの素材を使用しながら、丁寧な仕事が行なわれています。



先代からの教えである「打ちたて・ゆでたて・揚げたて」の基本やこだわりを守り続けているという老舗ですが、気取らず、親しみやすい雰囲気です。例えば「もりそば」は660円（税込）と価格はお手頃。



メニューはそばのほかにも、うどん、天ぷら、丼物、玉子焼きやぬか漬のおつまみなど、実に豊富。一晴さんが、フランス、イタリア料理などに携わっていたこともあり、「クリームうどん」など洋風アレンジされた斬新なメニュー

ーもあり、どれをいただくか迷ってしまいますね。



鴨せいろ (1100円/税込)



カツ丼セット (1150円/税込)



そば定食 (1150円/税込)

今回は、朝日庵自慢のメニューが勢揃いの「そば定食」をご紹介します。

そばは風味豊かでしっかりとしたコシがあり、辛めにつゆによく合います。ハルノさんのご実家の野菜を使用した天ぷらは揚げ立てサクサク！また、ハルノさん自ら漬けているぬか漬は、クセがなくさっぱりとした味わいです。

これだけのボリュームで、このお手頃価格に大満足です！



大正時代から続く老舗そば屋「朝日庵」。

お店に来るお客さんは、地元の常連さんが多いとのことですが、遠くからでも一度足を運んでもらいたいお店です。

手打ちそば 朝日庵

所在地 中野区沼袋3-7-11

電話 03-3386-5855

営業時間 11:30~15:00 17:30~20:00

定休日 火曜日

アクセス 西武新宿線「沼袋駅」南口から徒歩3分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。