

# 旨い蕎麦、

CLグルメ部  
Instagram更新中  
citylife-gourmet



## そば切り こゑど

神戸市灘区桜口町3-3-23  
営/平日:11時半~15時 16時半~19時半(L.O.)  
火曜は15時まで  
土日祝:12時~19時半(L.O.)  
水曜、第2・第4火曜定休  
☎078-856-5770  
twitter@sobakiri\_cowedo  
facebook@そばきり こゑど



至福の空間で蕎麦をたぐる  
街角の大人の憩い場  
江戸前蕎麦文化を神戸に根づかせたいと今年6月にオープンした新店。清々しい空間で、端正な十割蕎麦と蕎麦前が楽しめる。大人の憩いの場でありたいという想いから、中学生以下の入店はお断り。昼下がりに蕎麦屋で一杯、そんな粋な時間を過ごせる店だ。

東京の老舗「並木菰蕎麦」を模して盆ざるを裏返した形で提供される「もりそば」800円。



しめじ、ヒラタケ、なめこ、えのきと4種のキノコがたっぷりの滋味深い味わいの「秋のキノコそば」1,300円。



鶏卵を溶いた冷たい麵つゆに、たっぷり絡めて。熱々のそばながら、味わいはすぎやき感。鉄落せ1,880円。



熱い出汁を、ひたひたにかけのぶっかけタイプ。生姜が効いた甘辛そばろが食欲をそそる、とりそばそば1,160円。



自家製粉、自家製麺で生み出す蕎麦のダイナミックレンジを堪能  
細切り、太切り、そして限定約10食の手挽きの3種の麺と、もり、おろし、鴨汁の3種のつゆを好みで組み合わせる、シンプルながらも創造性を刺激する注文スタイル。蕎麦の味わいを一番に考え、蕎麦前のラインナップや薬味にも気を配る店主の蕎麦愛に感服。



エッジの効いた端正な細切りを冷たく絡めていただく。ネギは香りのやわらかい白い部分のみ。もりそば900円。



太切りは嚼むほどに風味を楽しめ、店主曰く「ハマる人はこればかり」だそう。鴨汁には熱々の釜揚げで。1,300円。

## そば切り 山親爺(やまおやじ)

神戸市中央区熊内町2-1-37  
営/平日:11時半~19時半(18時半 L.O.)  
土日祝:11時半~17時半(16時半 L.O.)  
麺がなくなり次第終了  
火曜、第二・第三水曜定休  
☎078-222-9299



## 細い路地の奥にひっそり佇む、和みの隠れ家

1956年築、宮大工が建てた古民家を改装した店内は、風情たっぷり。靴を脱いでリラックスできる座敷で、つい長居してしまう。熱盛り好きな店主の好みで、そばは弾力のあるモチモチ系。すべて別添えの汁は、少しでもそばが伸びないようにという配慮ゆえ。

## 峡洛(きょうらく)

神戸市東灘区御影中町1-17-9  
営/11時~21時(L.O.)  
火曜定休  
☎078-200-4500  
Instagram@0782004500.jp



3回湯がき、出汁で柔らかく炊いた「そばごめ ころろがけ」430円。出汁の旨味を吸った蕎麦の実の酒のアテとしても絶品。



手打ちそば処 卓(たく)  
神戸市中央区元町通4-5-6  
営/11時半~14時 17時半~21時  
水曜定休  
☎078-351-7981  
facebook@手打ちそば処 卓



「秋のおかめそば」1,300円。12月から登場する「冬のおかめそば」は揚げ餅や鶏肉、根菜とトッピングが替わる。

松茸、穴子、サツマイモ 秋食材が満載の名店蕎麦  
創業より地元で愛されて18年。店主が日に4度、蕎麦を打ち、いつでも打ちたて茹でたての十割蕎麦が味わえる。例年大人気の「秋のおかめそば」は、松茸、焼き穴子、サツマイモ天、湯葉など秋の食材が9種類と盛りだくさん。秋の味覚を堪能して。