

銀座の地で84年

こだわりの逸品「元祖鴨せいろ」 究極の大衆蕎麦屋をめざします

銀座長寿庵

銀座長寿庵（中央区銀座、天野徳雄社長、03・3561・2647、<http://www.choujyuan.co.jp>）は、1935年の創業から銀座で営業を続けている老舗蕎麦屋である。昼は蕎麦屋、夜はそばだけでなく、お酒、天ぷら、肴なども楽しめるコース料理も充実している。

同店の自慢は「元祖鴨せいろ」。きっかけは1963年に遡る。同店食堂にていつものように「ざるそば」を食べていた現会長が、誤ってつけ汁をこぼしてしまった。当時2歳の娘が食べた「鴨南うどん」の汁が残っていたので、その汁にそばを入れ食べてみることにした。当時は、温かい汁には温かいそば、冷たい汁には冷たいそばが通例で、温かい汁に冷たいそばという取り合わせはなかったのだ。しかし、偶然の産物ともいうべき「初めての鴨せいろ」は意外にも美味しかった。



老舗こだわりの逸品「元祖鴨せいろ」

その後、工夫を重ねて「鴨せいろ」専用の汁を考案した。一般的に蕎麦屋では、冷たく味の濃い辛汁（か

らじる）、温かく薄めの甘汁（あまじる）の2種類をつくるが、同店ではその中間の汁も考案した。そばは、北海道旭川市江丹別町に有している自家農地で栽培された国産最高級の玄そばを石臼で製粉し、店内にて打ち上げた逸品。また、鴨肉は埼玉県産の国産100%の合鴨のロース肉ともも肉を使用している。

同店こだわりのそばと汁が鴨肉に絡み、絶妙なバランスを醸し出している「元祖鴨せいろ」を、皆様もぜひ一度ご堪能ください。



充実したコース料理もお勧め



ゆったりと美味しいそばを楽しめる2階席