

# 今までにない 新感覚のお蕎麦を「提供」

蕎麦  
「提供」



蕎麦ずずず(横浜市保土ヶ谷区岡沢町、学生代表・雨森久弥 045・744・7727)は2021年4月6日創業、横浜国立大学生が運営している新感覚の蕎麦屋だ。高級感ある店内で、学生の活気溢れる接客サービスがコンセプト。お客様に満足いただけるように、学生同士でアイデアを出し合いながら取組んでいる。

お店で提供するのには新感覚の『二色蕎麦』。信州松本の五割で繋いだ蕎麦と更科蕎麦を独自製法で二層にした珍しい蕎麦で、強いコシとボリューム感、食感も見た目も二重に楽しめる仕上がりだ。

おすすめメニューの「肉蕎麦」は独自調合のタレに漬けた豚肉を豪快にのせ、蕎麦つゆ・ピリ辛・ごまの3種類のタレで食べ比べできる贅沢な一品。他にも「信州くるみ蕎麦」や「ごま蕎麦」など他にはない珍しいメ

ニューを用意している。季節の食材を使った冷やし蕎麦や丼物もあり、商品開発に力を入れ試行錯誤を続けている。昼の部からアルコール提供も行っており、生ビール(サッポロ)や厳選の日本酒(仕入により変更有り)が蕎麦とおつまみで味わえる。

学生代表・雨森より

「オープン当初はどのように進めていくか右往左往していましたが、様々な分野の職人様や経営者の方々にアドバイスを頂き、色々な方に支えられて『ずずず』は成り立っています。今後もお客様からのご意見やアドバイスを取り入れながら、長く愛されるお店にしていきたいと思えます。皆様のご来店お待ちしております。」

進化していくお店のスタイル、蕎麦ずずずにご注目ください。



肉蕎麦 1,100円



Instagramは  
こちらから



Twitterは  
こちらから