

「いつもあなたのお蕎麦に」 地域に寄り添い三代続くお蕎麦屋さん

三代目佐久良屋



現代に安心して食べていただくことができる。また、店の味を自宅でも楽しんでいたきたいとテイクアウトも開始。せいろや海老天丼が特に人気。

「美味しいものが好きだから、蕎麦の味も追求してきた」と白井代表は語る。食材にこだわり新しい佐久良屋の味を作ってきた白井代表を、奥様がコスト管理の面で支えている、まさに夫婦二人三脚の店。

三代目佐久良屋（横浜市保土ヶ谷区宮田町、白井信康代表、045・331・0872、<https://foodplace.jp/sakuraya/>）は、昭和29年創業の蕎麦屋。「いつもあなたのお蕎麦に」をコンセプトに、地域のお客様で賑わう。

佐久良屋の蕎麦粉は国産にこだわり、季節によって蕎麦粉の挽き方を変えた「自家製麺」を使用。つゆに化学調味料は使用せず、また天ぷらに使用する油は希少な「米油」で、スーパービタミンEと呼ばれるトコトリエノールが含まれており近年注目されている。

佐久良屋の蕎麦は、健康志向が高まる



安心・安全にこだわった同店の蕎麦は地域住民に愛され、白井代表で三代目。祖父の時代に「そば処佐久良屋」として店を構え、父から子へ、現在は店の外観と内装を一新し、可愛らしいオリジナルのイラストと一軒家店舗ならではのアットホームで温かな雰囲気、また来たいと思わせる。

「今年のテーマは『口福へこうふく』。食べて幸福を感じていただけるような『蕎麦』『お店』をお客様とともに作っていきけるように、従業員一同益々楽しみながら精進してまいります。ぜひお越しください。」