

悪立地でも、1日600人が来店する人気そば屋 「こだわりの美味しさを 「家族」のために

そば処あさひ

「そば処あさひ」（大和市上草柳、座間洋社長、046・263・1422）は、国道246号線側道

にある人気のそば屋。バイパス沿いとはいえ、雑木林に囲まれ、駅からは徒歩10分以上と、いわゆる悪立地。そのせいもあって、昭和59年の開業当初は、来店客数が伸び悩んだ時期もあったが、食材にこだわり、お客様に美味しい料理を提供するという信念を貫いた結果、口コミを中心に来店客数をどんどん伸ばしていった。今ではメディアにも取り上げられ、席数30席ながら1日600人もが来店し、昼の1時間には130人が行列をつくるとのこと。トラック運転手や周辺の会社員、家族連れまで、幅広い客層が訪れる。

同店のこだわりは、麺や麺つゆ、揚げ物、薬味、水など全てにおいて



しらす丼 250円（左） かき揚げそば 360円 人気メニューであるのも頷ける



妥協することなく、座間社長が日本全国から厳選した食材を使用している点にある。ダシは鹿

児島県枕崎産の鰹節と北海道日高産の天然昆布を合わせてさらに追いで仕上げ、卵は産んだ翌日の鰹しか使わず、しらす丼でも、敢えて海鮮の有名な地元湘南産ではなく愛媛県佐多岬の業者から仕入れるなど徹底しており、原価率は実に5割を超える。原価を下げればその分利益が得られると、卸問屋から安価な外国産などの食材を勧められても、常に断り続けてきた。お客様のことを「家族」として接し、「家族」に美味しく健康的な料理を食べてもらいたいという一心からだ。また、料理の十分なボリューム感も「家族」のため、加えて値段は、一番人気のかき揚げそばが360円と大変安価、一般的なそば屋より安いくらいである。来店客が行列をつくるほど繁盛するのも当然だ。

営業時間は平日・土曜の早朝5時半から夕方16時まで。「お客様も従業員も、夕飯は自宅で家族と食べてほしい」と、座間社長の配慮がこんなところにも感じられる。