

日本一の母子里蕎麦と八甲田の本鴨 あざみ野で愛されて四半世紀 食材の旨みを堪能できる蕎麦屋

手打ちそば 加吉

手打ちそば 加吉（横浜市青葉区あざみ野南、小島久明店主、045・912・0289、<https://teuchisobakakichi.wixsite.com/azamino>）は、あざみ野の閑静な住宅街に店舗を構えて25年の老舗蕎麦屋である。

家族旅行で食べた福島県檜枝岐村の蕎麦に感銘を受けた小島店主が、あえて商店街ではない土地を選び、【わざわざ食べに行きたくなるお店】をめざして開店した。現在では、地元の方々はもちろん、遠方から足を運ばれるお客様も多く、蕎麦が完売になることもある人気店として愛されている。

同店で使用する蕎麦粉は「日本一の蕎麦の里」として有名な北海道幌加内町母子里（もしり）から取り寄せた玄蕎麦を、古式石臼挽き製法にて挽き上げている。マイナス41・2℃の低温を記録したこともある極寒の母子里では、昼夜の寒暖差などの気候条件が力強い風味と甘みを兼ね備えた極上の蕎麦を生む。同店ではその日の気温湿度に合わせて熟練の技で毎朝丹念に手打ちをすることで、食材の旨みを最大限に引き出している。



また、鴨肉にもこだわり、八甲田山麓の大自然の恵みを受けて育ったバルバリー種という本鴨



喉ごし・後味のよい母子里蕎麦と本鴨を存分に。「鴨汁せいろ」



癖のないバルバリー種の旨みをしっかり味わえる「本鴨焼き」

を使用している。合鴨よりも臭みがなく、コクと旨みが深い本鴨は、やみつきになること間違いなし！おすすめメニューの「鴨汁せいろ」に加え、単品で注文できる「本鴨焼き」は厳選された日本酒とも相性抜群の逸品である。

丁寧なおもてなしと旨い蕎麦でほっと一息つける当店に、ぜひお立ち寄りください。