

親しいお客様から教えていただいた、『手作りめん処 生房』に行ってきました。加茂町から山野に向かう道中の高台にあります。お座敷が2つとカウンター席があります。ご夫婦でされているのでしょうか。心安らく、あたたかみのあるお店です。信州産と北海道産を独自に配合しており、開店1時間前に手打ちされているとの事。そばは、二八そばか十割そばで、私は、十割のざるそばをいただきました。おろしたての生わさびとねぎと大根おろしでいただきます。締めは蕎麦湯をつゆに入れていただきました。そばもシンプルでおいしいですが、蕎麦湯もとてもおいしかったです。次回は、活クルマエビの天ぷらそばをいただきたいと思います。



キボウ
手作りめん処 生房
福山市加茂町栗根205-3
TEL 084-970-2055
営業時間：木曜～日曜 11:00～14:00

そばがなくなり次第終了なので、予約は必須です！

前日予約の件

- ★ ご予約は、席の確保ではありません(生地を取り置き)
- ★ 前日から、受付します
(お名前、人数、ご来店頂ける日)
- ★ 留守している時
(留守電話に)

※ ご入店の時
(お名前、お伝え下さい)

どうか宜しくお願いします。感謝



重政 ルミ子 Rumiko Shigemasa

私はそばよりうどんが好きです。

スタッフはみんなお店紹介なら1人ぐらい作ってもいいかなと思いあえていつも我が家で食べるうどんを作ってみました。牛肉を砂糖と醤油とちょっと水で甘辛く煮込み、煮込んだ汁をうどん出汁に追加した醤油ベースの肉うどんです。うどん出汁は東〇のうどんスープ。私は肉うどんが一番好きなので、これ一択。だから他の家族は肉うどんより他が良いと言って釜玉うどんの素うどんの好きなように自分で作っています。

丁度このうどんを作る前日の晩御飯。子ども3人がはまっている習い事が夜のため、親子丼を作りました。親子丼を作ると必ず作りすぎて具が残ってしまうので、翌日は余った具材に片栗粉を水で溶かし入れてとろみをつけてあんかけうどんを作ります。でもあんかけうどん食べるのは主人だけですけね。☺



肉うどん



あんかけうどん

余談...

うどんを作るなら麺も作ってみようと思い、いつもプレスの料理コーナーで助けを求める次男に相談。『うどん麺を作ろうと思うんじゃけど、手伝ってくれる?』と聞くと『いいよ。俺作るけん専用の包丁買って』とのお返事...即答で『作らなくていいです』と返しました。

ルミ子 RUMIKO'S COOKING CORNER お料理コーナー

毎年プレスで皆さまにご紹介している料理ですが、メニューにも限界がきてしまい、母の作る料理は何が好きかと家族(男4人)に尋ねたら、すでにご紹介したものばかり...

しまいに『最近、料理してないよね』とのダメだし☹️
いろいろ思い出し、長男以外大好き(特に次男)な『鶏のさっぱり煮』を作ってみました。これはネットでも某お酢の会社とかでもレシピが出ていますが、私はこの作り方が一番好きなのです♪



作り方

①ニンニクは皮をむき包丁の腹でつぶす。(我が家はニンニク食べたい派なのでそのまま入れてます) 生姜は薄く切る。手羽元は水けを切ってキッチンばさみで切り目を入れておく。卵はゆで卵を作っておく。

②鍋にAの材料を入れて混ぜ、①の材料とゆで卵を入れて強めの中火で煮立たせる。

③やや弱めの中火にして、蓋を少しずらして約20分加熱する。(残り時間半分になったら手羽元とゆで卵を裏返す。)少し冷ましておくと味がしみこみますよ♪



鶏のさっぱり煮

材料(2人分)

鶏手羽元	5~6本	A	酢	100ml
卵	2~3個		醤油	50ml
生姜	1/2片		水	50ml
ニンニク	1片		砂糖	大さじ3
ブロッコリー	適量	←我が家は入れていないです		

彩りに

我が家は大量に作るのだから、かなりの量です。次の日にも食卓に出ますが、2日目の方が味がますますしみて、いい感じになってます☺️
他にもボン酢を使ったものや、大根を入れたりとかいろいろなさっぱり煮があるみたいです。皆さまもお好みのさっぱり煮を作ってみてくださいね♪

株式会社 アルファ保険サービス

TEL 084-955-7257 FAX 084-970-0112

〒720-0017 福山市千田町2-3-9

E-mail info@alpha-h.insurance-agt.ne.jp

HP https://www.alpha-hoken.jp

アルファ保険サービス

検索



上のQRコードを読み取るか、スマートフォンまたはパソコンで下記URLを直接入力してアクセスしてください。



別館(セミナールーム)



本館(お客様相談室)

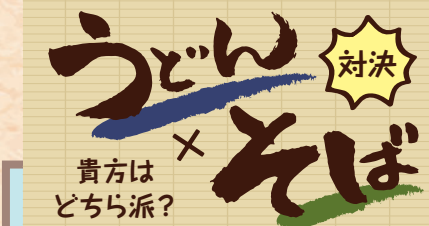
アルファプレス

Chako

2022

2023年「カレンダープレゼント応募はがき」在中です

先着300名様ですでご応募はおはやめに...



貴方はどちら派?

小暑の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。日頃は大変お世話になっております。この度は、変わった趣向で、うどん派対そば派で、一押しのお店等をご紹介します。



財前 嘉信 Yoshinobu Zaizen

2018年1月にオープン!!



肉うどん



ざるうどん

私が注文したのは「肉うどん」です。九条ネギがたっぷり。だしも最後まで飲み切り大満足でした。

地元観光の街・鞆の浦に、福山に住まれている皆様は、一度は行かれた事があると思われますが、再度、鞆の街並みを散策されるのも良いかもしれません。その折にはリーズナブルで美味しい「みなと夢ごち」へ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

みなと夢ごち

福山市鞆町鞆892

TEL 080-1927-5778

営業時間：11:30～14:00

オーナーの萩野さんと愛車CB1100



私はお蕎麦屋さんを2軒ご紹介します。

1軒目は、島根県奥出雲町にある木次線亀高駅の駅舎内の『扇屋そば』さん。亀高駅は松本清張原作の小説『砂の器』に登場する駅として有名ですね。

私がバイクツーリングで立ち寄る時は、いつも割子そばをいただきます。甘めのそばつゆをかけて好みで一味とうがらしを振ってペロリ。割子3枚が基本ですが、食べ足りなければ1枚2枚と追加可能です。雪深い地方なので、冬場なら暖かいそばもおいしいと思います。釜揚げそばのそば湯に、好みの濃さになるようにそばつゆをかけていただくようです。

扇屋の割子そば



森上 一弘 Kazuhiro Moriue



亀高駅

扇屋そば

島根県仁多郡奥出雲町郡340
TEL 0854-57-0034
営業時間：10:00～16:00(LO)
定休日：火曜日(祝日の場合は営業)

駅舎を守りながらご家族で営まれる素朴なそば屋、福山から片道2時間程度の日帰りバイクツーリングやドライブにお勧めです。

2軒目は、神石高原町の『蕎麦 雪花亭』さん。ミシュランガイド広島2018に1つ星で掲載されているお店です。築160年を超える古民家で味わう江戸流本格そば。最もシンプルな本格二八そばは、丸抜きそばのすっきりとした旨味と香り、そして歯ごたえと喉越しが身上。そばつゆも枕崎産本枯れ節の削りたてを使用。11月～7月までは期間限定・数量限定で、お店前の畑で店主自ら自家栽培した玄そばを手挽き石臼で自家製粉した「粗挽き田舎」が味わえます。ご夫婦お二人で切り盛りされておられます。

雪花亭二八もり



雪花亭つけ鴨



蕎麦 雪花亭

広島県神石郡神石高原町安田684
TEL 050-5493-7959
営業時間 11:30～14:00／16:00～19:00(LO 18:30)
定休日：金曜日

雪花亭蕎麦畑



雪花亭蕎麦の花



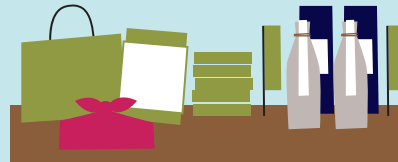
ハンドルを預けられる人がいるなら、注文したそばが出てくるまで焼き味噌と冷酒でのんびり待ちたいお店です。



私のオススメのうどん屋さんは、『かも川手延素麺 食事処 麵藏人』です。

かも川といえば素麺じゃない?と思われると思いますが、こちらは素麺づくりのノウハウをうどんや冷や麦、そばやパスタ、中華麺に至るまで応用し販売しています。

店内に入るとまずお土産売り場です。ありとあらゆる種類の麺が販売され、変わったものでトマトパスタ、ピリ辛うどんなどがあります。



お土産コーナーをさらに奥にいくと、食事のできるコーナーがあり、うどん・そば・素麺をいただくことができます。面白いのが、流し素麺で楽しみながら食べることでできるテーブルもありご家族連れで楽しんでおられる姿も見ることができました。

うどんは香川のように太麺ではなく細麺で、つるつるした食感ではあるもののしっかりとしたコシもある麺でした。今回はざるうどんでもいただきましたが、釜揚げやカレーうどんなどもあり、どれもおいしそうでした。



田中はざるうどんを注文♪



お昼に行く待ち時間もありませんが、店内のお土産を見るもよし、併設されている無料の足湯につかるもよしのオススメのお店です。ぜひ皆さんも行ってみてください。



大きな水車が目印です★

かも川手延素麺 食事処 麵藏人
岡山県浅口市鴨方町小坂東1981
TEL 0865-44-1112



田中 稔 Minoru Tanaka



以前から気になっていた神辺町にある『うどん・そば 大隈』に行ってきました。肉ごぼうが人気のお店です。お店は182号線沿いにあるのですが、建物は倉庫のよう、色は黄緑色、JRの駅名のような看板、手前はトラックの駐車場…と、外観からはどんなお店なのか想像がつかない雰囲気です。行ってみると、お店の入り口にもJRの駅名の看板があって、小鳥や犬小屋の飾りつけがされていて可愛い雰囲気。中に入ると、温かみのある落ち着いた優しい印象を受けました。週末のお昼に行ったのですが、人気のあるお店だけあって常に満席に近い状態でした。テーブルの間隔が広くとってあるからなのか、不思議と混雑は感じなかったです。



カウンター席があるので一人でも、こどもメニューがあったので小さなお子様連れでも、訪れることができるお店だと思います。☺

780円

うどん・そば 大隈
福山市神辺町大字川南956-1
TEL 084-962-1855

石井 紀子 Noriko Ishii



182号線から見た店舗の外観

注文したのは「肉ごぼううどんセット」。かしわご飯と卵かけご飯を選ぶことができ、かしわご飯を注文しました。うどんは細麺で柔らかく、ごぼうも柔らかくて食べやすかったです。かしわご飯も優しい味。美味しいと素直に思いました。お店の雰囲気もよくて、今度はそばを食べに行きたいです。



守屋 茂男 Shigeo Moriya

冬は温かいうどん、夏は冷えたざるそばが私の定番ですが、人の好みは様々で、焼うどん、年越しそばが美味しいという人も。古来よりの伝統的な食べ物で、うどんは奈良時代、そばは縄文時代かららしい。ちなみに近年人気のラーメンは、江戸時代の食通 水戸光圀公が最初に食したと言い伝えがあります。ご存知の通り、うどんとラーメンは小麦が原料なので、ロシアとウクライナの戦いが長期化すると、我々庶民の簡単安価な食材が遠いものになってしまう懸念も。いつまでも気取らない身近な食べ物であってほしいものです。

