

# 『食べある記』 第2回

## 【そば琳】さん

第2回目は、県外からのお客さんも多いという「そば琳」さんです。  
温かい看板や、レトロな置物が迎えてくれます。

店内もぬくもりのある優しい雰囲気。ここでいただく“お蕎麦”は、  
ご主人こだわりのおいしい一品。心が和むひと時でした。



木のぬくもりが感じられる  
温かい看板が目印です



こちら、裏の駐車場にある看板です。  
表にも何台か車を停められます。

～昭和の雰囲気漂う、ステキな店内～



～温かみのある客席～



ご主人に出迎えられ店内に入ると…  
そこはもう別世界。

昭和初期に建てられ、厨房とトイレだけを改装しているとのことでした。

昭和の雰囲気に、レトロな置物。

なんでも、ご家族に楽しんでいただきたいというご主人のこだわりだそうです。

おそばを待っている間にいただく温かいお茶は心も和ませてくれるおいしいお茶でした。

なんというお茶だったんだろう…？聞いておけばよかったな。

お待たせいたしました！！それでは、お蕎麦をご紹介します！！

～板そば～



本日いただいたのは、北海道のそば粉で作られたおそばでした。

季節や日によって産地が変わるのも魅力の一つで、確か前回いただいた時は、蔵王のそばだったと思います。どちらも、おいしくいただきました

こしがあり、のど越しのよいそばで、味は絶品です！(写真は板そばの普通盛りです)

～そばプリン～



食後はデザート だって別腹だもん ということで注文したのがこの『そばプリン』

珍しいですよ！写真では白く見えますが、実際はそば粉が練りこんであるような色合いです。黒蜜ときなこが絶妙で、味も確かに「そば」新食感です

こんなにおいしくて200円とは驚きです！喫茶タイムでは、売り切れも…ぜひお早めに！

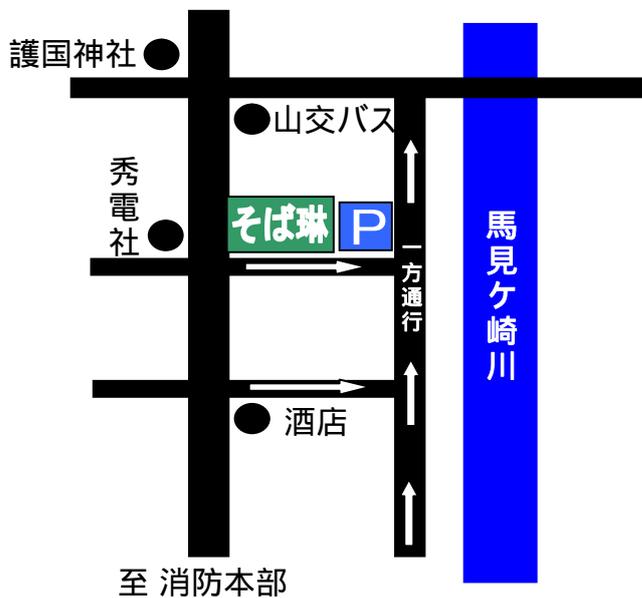
【喫茶タイム】～白玉そばぜんざい～



喫茶タイムの2時間限定でいただけます。そばプリン同様、そば粉が練りこんである白くはない白玉(笑)そこが魅力的！そして、あったかい

小豆は甘さ控えめで、甘いものが苦手な方でもおいしくいただけます。上にのった栗も嬉しいですよ

小さなお皿には柴漬けが！デザートに漬物という組み合わせには驚きました。和のデザートならではの楽しみでしょう。



昭和家 そば琳 - SOBA RIN -

住所：山形市緑町2 13 33  
電話：023 624-2163

営業時間 11:30～14:30  
喫茶タイム 15:00～17:00  
そばは売り切れ次第終了となります。

夕食17:00～20:00  
1日1組限定(5名様以上)です。  
夕食はご予約が必要となりますので、お早めどうぞ。

定休日 水曜日

石臼挽き手打ち