



手間暇かけて作り上げる人気の「水車そば1,250円」は、ざると温かいそばの両方が楽しめる逸品

水車でゆっくり挽いた十割蕎麦粉を 母さん達が手打ちした自然の風味溢れるそば



店の裏に平成13年1月に復元した地区伝統の水車で、蕎麦の実をゆっくりと挽き美味しい手打ちそばを作り上げている

自家栽培中心の蕎麦の実を、店の裏にある水車で挽いた十割蕎麦粉を、母さん達が手打ちした葛巻町江刈川地区ならではのそば。人気の「水車そば1,250円」は、ざるそばと温かいそばの両方が楽しめて、付け合わせの漬物も絶品。茹でたての喉越しの良い蕎麦を求めて遠方から足を運ぶ蕎麦通も多い。葛巻の自然に包まれてゆったりとした時間が過ごせる。

特典 特典・スタンプラリーの対応は11月6日(月)まで ※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

50円キャッシュバック。さらにポストカードプレゼント

※特典は本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可



☎ 0195-66-4111
 住 岩手県岩手郡葛巻町
 江刈第1地割36
 営 10:30~15:00
 休 1/1
 P 20台



お母さん達が優しく迎えてくれそうな素朴な佇まい