

〈絶品〉黒シリーズ

そば処 福住総本店

甘みが少なくさっぱりした後味

機械ではなく職人が手作業で削ったとろろ昆布「手黒とろろ」は、あえて繊維を残すことでひじきを細かく砕いたような不思議な食感。

山芋のとろろや麺ともよく絡み、山芋の甘み・昆布の風味の両方をまんべんなく味わえます。



黒とろろそば 1,200 円(税込)



昆布の風味が薫る、極上の味

ざるそばに海苔のかわりにとろろ昆布がのっている黒ざる。

シンプルに麺ととろろ昆布だけなので、とろろ昆布の風味とシャクシャクした食感がダイレクトに口の中に伝わります。とろろ昆布と麺の相性の良さが一口でわかります。

黒ざるそば 1,000 円(税込)

とろろ昆布が苦手な方も満足の逸品

従来のかまくらから海苔と卵の黄身を抜き、かわりにふんわりかけられたとろろ昆布。冷たい麺だと消えてしまうとろろ昆布の風味が、温かな麺の熱気によってフワッと広がります。

とろろ芋と昆布が麺によく絡み、両方の旨味を同時に味わえます。のどごし抜群のため最後まで箸が止まらない逸品です。

黒かまくら 1,100 円(税込)



冷たいとろろなのに、冷たくないとろろそば

その見た目から名付けられた元祖「かまくら」。熱いそばで温められたなめらかなとろろと卵の黄身で、味わいはまろやか。今までにない、ふわふわの新触感をご堪能いただける人気のメニューです。

かまくら 1,100 円(税込)