

Uターンの先輩に聞く

ととき 山岡稔季さん × そば処 福寿庵

プロフィール

山岡稔季さん(31)

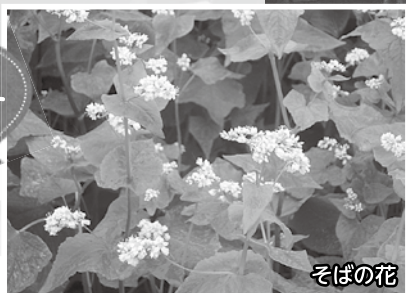
出雲市出身

専門学校卒業後、東京で就職

そば処 福寿庵をオープン

出雲市多伎町出身。大田高校卒業後、大阪府の航空技術の専門学校へ。専門学校卒業後は、東京の空港に勤務。東京や千葉で5年間働いたが、島根への愛着もあり、Uターンした。そば屋で修業し、平成29年6月にそば処「福寿庵」をオープン。定休日にも買出しや業者との打ち合わせ、三瓶山で水汲みなどお客様の笑顔のために走り回っている。

おすすめスポット



そばの花



どんな仕事をしていますか？

美味しいそばを提供できるように日々、奔走しています。そば粉は大田市三瓶町産を主に使用し、醤油も主に大田市内で作られている醤油をブレンドして使用しています。オープンに向けて準備を進める中で、大田市内の醤油業者をすべて回り、納得の行くつゆに仕上げる事ができました。

店舗での通常営業のほかにも、本通り商店会盆夜市や新そば祭りなどのイベントにも出展しています。食べていただいた方が笑顔になるようなそば屋を目指しています。

福寿庵はこんなところ

三瓶町にはそば屋がたくさんあるのに、大田町内には少ないと感じ、大田町のグッデイー大田店の斜め向かいで、お店を営んでいます。おすすめは、そばの風味を楽しめる「割子そば」や「ざるそば」、「釜揚げそば」。また親子井も隠れた人気メニューです。13席しかない小さなお店ですが、カウンターのほかに座敷もあり、お子様連れでもゆったりとお過ごしいただけます。

大田のおすすめスポットを教えてください

三瓶そばに魅せられてお店をオープンしたので、やっぱり三瓶山がおすすめです。西の原から見る三瓶山の雄大さは圧巻です。

また三瓶町では、そばの実の栽培も行われていて、9月中旬頃には、満開のそばの花を見ることもできます。11月上旬頃から新そばを味わうことができ、緑色の香りの良い三瓶そばを楽しめます。

製粉方法やつゆの作り方などで同じそばの実を使っても店舗ごとに味が異なるので、ぜひ三瓶そばのお店を食べ歩いて、お気に入りの1軒を見つけてみてください。

そば処【福寿庵】

そば処 福寿庵

〒694-0064
大田市大田町
大田ハ125-1

☎0854-84-7088



福寿庵 大田市

検索