



TOP > グルメ > ランチ > 普段は取材お断りの、そばの名店「山商」さんに、取材できちゃいました！

シェア

ツイート



## 普段は取材お断りの、そばの名店「山商」さんに、取材できちゃいました！

2022.03.02 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：区民レポーター るみyoga

[グルメ] [ランチ] [区民レポーター]

こんにちは、区民レポーターのるみyogaです！

東京メトロ東西線「落合駅」3番出口から徒歩1分。今回は、取材したくても、なかなかOKが取れないお店「手打ちそば山商」の山口社長に取材許可をいただき、お話を伺ってきました！

蕎麦好きさんにはたまらないお店！とのことで、わくわくしながらお店に向かいました。



気持ち良く、取材に応じてくださった山口社長。

お向かいの松本湯、松本社長からのご紹介でインタビューをお受けいただけました。山口社長は職人氣質な方ですが、蕎麦の話をしている時の目はとてもやさしい感じです。



蕎麦本来のうまさも最も際立つのは、シンプルな蕎麦メニュー。

「蕎麦の美味しさは蕎麦粉にある」と話してくださった、山口社長。首を縦に振れる蕎麦粉だけを、日々仕入れているとのこと。そんなこだわりの蕎麦粉は、単価でいうとなんと新潟コシヒカリの2倍ものお値段とか。また、蕎麦本来の美味しさは、せいろやかかけなどのシンプルな食べ方の方がわかるとのこと。この贅沢な蕎麦をみなさんにもぜひ召し上がっていただきたいです。



蕎麦粉と蕎麦の実。いただく食材を、間近で見ることができます。

店内に入ると、カウンターには蕎麦の実と蕎麦粉が並んでいます。きれいな器に盛られて、筆文字がそえられているところからも、蕎麦という素材を大切にされていることが良くわかります。



大ぶりの枝に、赤い実を添えた、祝いのアレンジメント。

季節ごとに、店内の花や装飾も変化。美味しい蕎麦をいただきながら、店内の花をめぐる楽しみもあります。



一階壁面に、大胆に飾られた流木には、自然の強さとやさしさが感じられるアレンジがほどこされています。

店内は、盆栽が趣味の山口社長の美観が創る、木の素材感が生きた癒しの空間。こちらの壁面に飾られた流木は、社長みずから、川で採られ、数日間かけて磨き上げられたもの！お話を伺い、山口社長は、自然をなによりも美しいと感じられていることがわかりました。



2階コーナーには、落ち着いたあかりが広がります。

流木に驚や、やさしい光のランプをアレンジしたり。光がつくり出す影が、ここちよい雰囲気をつくりだしています。



整理整頓された、蕎麦打ちの仕事場。物の場所は、いつも決まっているのでしょうか。みているだけで、こちらまでキリリとする気持ちです。

山口社長は丁稚修行からスタートした、本物のたたきあげ！9年間の蕎麦修行のち、独立されました。蕎麦つゆはもちろん自家製で。醤油、砂糖、みりん、かつお節以外は、一切使わないそうです。約40年間つぎ足しながら、大切に守ってきたかえしをだし汁で割っています。仕込みの際、本節を手でくたくのも、味にこだわる社長のお仕事！



人気の3色そば、石臼そば、白雪そば、季節そば。(1450円/税込)

山口社長のこれからの夢は、石臼そば、鴨南そば、天麩羅そばの、3種のみを食べていただくお店をつくることだそうです！本物の蕎麦通にも、ますます喜ばれそうですね！

お向かいの松本湯でひと風呂浴びた帰り道のお蕎麦など、なかなか粋なチョイスではないかと思えます。ぜひ、お立ち寄りください！

### 手打ちそば 山商

所在地 中野区東中野4-27-31

電話番号 03-3362-1188

営業時間 全日: 11:00~15:00 17:00~21:00

定休日 木曜日、第三水曜日

アクセス 東西線「落合駅」3番出口より徒歩1分

★公式サイトは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。