



Nippo Information Center

11 2010 月号 No.110

にいがたの街を 元気にあるこう

テイクアウト

TAKE A WALK

発行：新潟日報・新潟南地区 編集・制作：アド・メディック



9店がお届けしています!

手打ちそば さらしなの里

豊かな香りの新そばを脂ののったカモといただく

鴨汁そば(1,400円) ※新そばは11月初旬から。詳しくはお問い合わせください。



さらしなの里の新そばは、店主こだわりの佐渡相川産。上品な香り・甘みがあり、越後美人のような白さが特長です。この新そばと一緒にいただきたいのは、寒くなって一層おいしくなったカモ肉を使う「鴨汁そば」。臭みがなく、軟らかな合ガモ肉に、県産やわ肌ねぎ、三つ葉、しめじが添えられ、つゆのおいしさを引き立てます。食べ終わったら、つゆをそば湯で割っていただくのを忘れなく。



添加物を加えない、体に優しい食材を厳選しています。今だけのおいしさをお楽しみください。



住 中央区女池神明2-1-1 営 11:00~15:00 (そばがなくなり次第終了) 電 285-1771 休 月曜日 P|30台



お待ちに待ったこの季節 おいしー新そばが食べたい!!

雪国産 総本店

北海道産新そばを大きなかき揚げと共に食らう

かき揚げぶっかけそば(1,350円)



北海道産の新そばを、二八そばで提供する雪国屋 総本店。少し緑かった新そばは風味豊か、今しか味わえないおいしさです。オススメの「かき揚げぶっかけそば」は、そばの上に大根おろし、なめこ、万能ネギを散らし、さらにそばが隠れるほどの大きいかき揚げをドンと乗せます。かき揚げの中にはプリプリのエビ、甘い玉ネギ、香りのいい大葉と三つ葉。これら全部、そばと一緒に豪快に召し上がれ!



そばもオススメだけど、揚げたてのかき揚げも大きくておいしいですよ!



住 中央区東出来島10-5 営 11:00~22:00 (21:20ラストオーダー) ※平日15:30~17:00まで休憩 電 284-1138 休 無休 P|14台

寿司と蕎麦のおおしま

西会津・山都の新そばを3種類のぶっかけで楽しむ

ぶっかけそば三昧(1,050円)



店主がほれ込んだ山都のそば。寒暖の差が大きい山間地で育ったそばは、香り・甘みが際立っています。おおしまで新そばのうまさを存分に味わうのなら「ぶっかけそば三昧」をどうぞ。3つの器に盛り付けられたそばには、エビの天ぷら、大根おろし、とろろが乗っており、それぞれ違ったそばのうまさが楽しめます。ランチタイムのサービス、そば茶アイス(またはそばコーヒー)も絶品です。



そばはやっぱり! 十割そば!



住 中央区女池7-21-4 営 11:30~14:00、17:00~21:00 (土・日・祝日11:00~14:30、17:00~20:00) 電 283-8898 休 水曜日 P|7台

そば処 遠藤

アツアツおそばにぶりぶりのカキがたっぷり

かきそば(950円)



そば処 遠藤では、香りうま味・甘みの三拍子そろった北海道幌加内(ほろかない)産の新そばを使用。これをぜいたくにカキと合わせた「かきそば」でいただくのがオススメです。アツアツのだしに、絶妙な軟らかさのぶつくりカキがたっぷり。焼き目を付けた長ネギと香りのいい三つ葉も入り、シンプルな組み合わせながら、互いのおいしさを引き立て合います。2月までの期間限定なのでお早めに。



うまいっすよ。



住 中央区春日町7-13 営 11:30~14:00、17:00~21:00 (そばがなくなり次第終了) 電 245-5258 休 日曜日の夜・祝日 P|3台 (ほかに提携駐車場もあり)

ウーン・ヨハン・シュトラウス管弦楽団 ニューイヤー・コンサート2011 2011年1月10日(月・祝) 開場17:45 開演18:30

畳は信用です。 畳は... やっぱり国産品! 見取り無料 小池畳内外装 (025)287-1234