



## 株式会社グルメ杵屋 そば専門店「越後叶家」 9月22日東戸塚オーロラモール店オープン！

株式会社グルメ杵屋（大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長：棕本充士）が運営する「越後叶家 東戸塚オーロラモール店」が9月22日新規オープンいたしました。「越後叶家」は、自家製のそばの味をしっかりと味わえるそば専門店です。

当店は、ふのりそば、二八そばを毎日店内で製麺しています。「ふのりそば」は布海苔という海藻をつなぎとして練り込んで作ったそば。独特の食感となめらかな喉越しです。「二八そば」は、つなぎに小麦粉を使うことで麺にコシがでて、心地よい風味豊かなのどごしのそばとなります。また、揚げ立ての天ぷらは、佐渡の天然塩でお召し上がりいただいたり、ご当地丼「新潟タレカツ丼」など越後の食をご堪能いただけます。

東戸塚駅前の地域密着の好立地で、お客様に末永く愛される店舗運営を目指してまいります。

### <店舗概要>

- 店 舗 名：越後叶家 東戸塚オーロラモール店
- 住 所：〒244-0801神奈川県横浜市戸塚区品濃町537-1オーロラモール東戸塚7F
- 電 話：045-827-0512
- 営業時間：11:00-22:00
- 席 数：52席



# ■ 店舗写真





## ■ 名物紹介ー「ふのりそば」

新潟県の魚沼を中心とした郷土料理です。布海苔という海藻をつなぎとして練り込んで作ったそば。布海苔の風味とシコシコと食感を楽しめるのが魅力で、なめらかな喉越しです。

## ■ 名物紹介ー「へぎそば」

江戸時代後期に新潟県で発祥したおそば。木片（へぎ）と呼ばれる四角い板に、布海苔をつなぎにして作った「ふのりそば」を盛り付けるため「へぎそば」と言われております。一口の束で箸でとりやすいのも特徴です。



## ■名物料理

### 「佐渡の塩で食べる天ぷら」

佐渡の海洋深層水から取り出した  
ネラル豊富な天然塩を、卓上  
にご用意しております。

揚げたての天ぷらを、ぜひ滋味  
あふれる 佐渡の塩で  
お召し上がりください。

#### ■天ぷら盛り合わせ (税込)

大：2,240円 中：1,730円

小：1,170円

(写真:小)



## ■名物料理

### 「新潟タレカツ丼御膳」

越後新潟発祥、  
カツを甘辛醤油ダレにくぐらせて、  
ご飯にのせたご当地丼です。

叶家自家製の小そばに、  
小鉢、まるやかでコクのある  
越後味噌を使用した  
「叶家の味噌汁」、  
香の物とボリューム  
たっぷりな御膳です。

セット：1,990円 (税込)

丼単品：1,520円 (税込)

