

東洋商事だから提案できる特別な日本酒

知多半島最古の蔵
蔵元から直送の限定無濾過酒

盛田
無濾過吟醸 本生
1800ml×2本 / セット
720ml×4本 / セット

日本酒本来の、つくりたての旨味を余すところなくお楽しみいただける無濾過酒を店舗様直送でお届けします！

*冷蔵保管
*推奨期間：開封前・開封後かかわらず製造年月日より3ヶ月
*開封後は、1ヶ月を目安に消費してください。



720ml
CD 23606

1800ml
CD 23836



CD 13601

味のプロが認めた旨さ!

盛田
ねのひ生囲い無濾過
720ml
720ml×6 / ケース

素材の味がそのまま活きる豊かで上質な香りと独特な旨み。1年通して晩酌用冷酒としてお楽しみ頂けます。旨みのバランスがとれた味わいで、料理の味を邪魔せず、おいしさを引き立てます。

こだわりの日本酒!

上品なコクと深い味わい!



ねのひ本醸造
生貯蔵酒湧水仕込
180ml

木曾御嶽山の湧水で仕込んだ本醸造生貯蔵酒。生貯蔵のフレッシュな香りと滑らかですと馴染む口あたり。

甘さと辛さのバランスのとれた味わい

ねのひ上撰 おかん場
180ml

醸造に適した上撰の酒造米をていねいに磨き、じっくりと醸したふくよかな香り。



東洋商事ニュース Vol.6 / 2023年3月発行

お電話でのお問合せ
受付時間 10:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 17:00 (土・日・祝日を除く)
総合窓口 TEL.03-6685-1420
はじめてのお客様・お得意先様 TEL.03-6685-1699

制作：東洋商事そば研究所

SPECIAL ISSUE



江戸蕎麦、江戸料理を追求する
唯一無二の立ち位置でありたい

～ミシュラン8年連続一つ星の手打ちそば屋「由庵 矢もり」～



石臼引きのせいろそば

業界のすべてを見るために
いろいろな業態のそば屋で働いた

そばとの出会いは19歳の頃。心臓病を患い療養していた時でした。そばは血液がサラサラになるというので、毎週のように信州に行ってそば屋巡り。都内の有名店にも行きました。そば屋の皆さんは優しい方が多く、雰囲気が好きになってそば屋になろうと決めました。

業界のすべてを見るために、最初は製粉会社、鯉節屋、昆布屋から、立ち食いそば屋、町のそば屋、業界で名の知られた有名店など、いろんな業態の店で少しずつ働いて業界を放浪しました。業界あつての僕なので、この人という師匠はいないけれど、今まで出会ったすべての人が師匠だと思っています。

4台の石臼を使い、十割で二八の食感をめざす

40歳で独立した時には、業界での立ち位置として差別化を考えました。天ぷらや板わさをつまみに飲んで最後にざるそば、というスタイルから違うところに行かないと差別化はできません。そこで、そばを材料にした料理とそばをコースにした、そば懐石の店にしました。

ただ、現在のそばの発祥である、江戸蕎麦、江戸料理を伝えたいという思いもあります。温かいそばは蒸しそば、江戸で二八そばが流行る前のそばです。そばつゆは煮抜。味噌を水で溶いたものにカビ付けしていない鯉節を入れて煮詰め濾したものです。江戸時代の調味料・煎り酒も使っています。そばは在来種が中心。僕がめざすのは十割で二八のつるつるした食感です。4台の石臼を使い、手挽きで粉のサイズを挽き分けてから混ぜると、細かいそば粉がつなぎの役目をしてくれます。返しは本返し。19歳の時から30年間に作った返しを継ぎ足して甕に入れてあります。そば屋をめざしていた頃へのオマージュ(敬意)ですね。だしの材料は温かいそばは真昆布、鯖節、宗田鯉節。冷たいそばは本枯節の厚削りを使います。



矢守昭久さんは49歳。開店以来ずっとワンオペで営業していたが、2月から奥さまが手伝うことになったそう。

お客さんは僕に会いに来る、店主のキャラクターが大事

ミシュランに連続して選ばれたからといって、僕自身が変わったわけではありません。ただ、常連のお客様があの店に行っても恥ずかしくないと思う店であらねばならないと思います。美味しいのは当たり前。店主のキャラクターが一番大事です。お客さんは僕に会いに来ます。楽しく喋れて美味しい店、誰とも競争しない、唯一無二の立ち位置でありたいですね。



「由庵 矢もり」
東京都中央区月島



THE SOBA RESTAURANT

喜久粋

所長のイチオシ!

[栃木県宇都宮市]

今月の銘店紹介

地元で愛される行列のできる蕎麦屋

手打ちそば屋「喜久粋」は開店前から行列が並び、地元の宇都宮市では有名な人気店だ。平成6年に先代の片岡智実さんが創業。10年前に長男の片岡孝洋さんが二代目となった。

人気メニューは冷やしたぬき。通常はたぬきといえば天かすを使うが、この店では海老2本とピーマンなどの天ぶら、山菜、卵焼きが入った豪華版で900円（今年1月現在）。コスパが抜群に良いとネットでもブロガーが度々絶賛している。

「美味しいのは当たり前。プラス早くて安いものを提供したい。毎日食べにくるお客さまがいっぱいいるので、できる限り低価格を維持しています」

早さを支えているのは片岡さんのパフォーマンスとスタッフたちのチームワークだ。無駄のない動きで、驚くほど早い時間で調理、提供している。作業が早ければ、客の回転率が上がり売上向上にも繋がるという。

単に早いだけでなく、仕事も丁寧だ。例えば、天ぶらの衣の付き具合がとても美しく、さくっと揚がっている。

「衣を散らせるテクニックは自分でも自信があります。中学生の頃から手伝っていましたから。理屈でなく経験値ですね。衣が軽くて、具材が美味しい。その両方を愛される天ぶらが理想です」そばは白く細打ちの二八そばと、挽きぐるみの黒く太い田舎そばの2種類。そばつゆはやや甘めだ。本生返しの返しを約1週間甕で寝かせる。甘汁は混合節（鯉節、鯖節、宗田節）に鯖節を加えて1時間、辛汁は混合節に本枯節を加えて2時間煮る。

夜になると常連客が飲みを訪れる。先代の頃に比べて、酒の種類が充実、つまみのメニューが増えた。これも売上に貢献している。

「定番以外のつまみと酒を学ぶために海鮮居酒屋に修業に行きました。親父の頃と違うのは、お客さんと話すようになりましてね。地元のいろんなお客さまに助けをいただいて、お客様とともに成長している、地域密着型のそば屋です」

当たり前のものを当たり前に出す、ただし、手抜きはしない。美味しくして早くて安い。地元客に愛され続ける人気店の理由に納得だ。



片岡孝洋さん。27歳の時に家業を継いだ。奥様の玲菜さんが接客を担当してくれるので、厨房に専念できるという。



田舎そばは挽きぐるみのそば粉を太く打つ。野趣に富んだそばらしいそばは、必ず注文する固定ファンがいるそうだ。



鴨せいろは東洋商事から仕入れている鴨肉を使用。脂の乗った鴨肉が、そばつゆのコクのある旨みを生み出している。



DATA

栃木県宇都宮市菊水町3-20
TEL.028-635-0802
定休日/水曜日
営業時間/11:30~14:00 17:30~21:30



冷やしたぬきは冬でも注文が多い看板メニュー。海老の天ぶら2本などが載った豪華な具に初めて注文した人はびっくりしてリピーターになる。

COLUMN

そば屋の 楽しみ

そばつゆの味の決め手 「返し」とは

江戸時代の中期以降、江戸の街にも醤油が普及した。そばつゆの材料もそれまでの味噌から醤油に変わり、生まれたのが「返し」である。「返し」とは醤油、砂糖、みりんを合わせて寝かせたもの。だして割ってそばつゆにする。

作り方の違いで「本返し」「生返し」「半生返し」の3種類がある。最も一般的な「本返し」は醤油、砂糖、みりんをすべて加熱する。「生返し」は砂糖とみりんを加熱した後に生の醤油を加える。「半生返し」は少量の醤油を加熱して砂糖を煮溶かしてから生の醤油とみりんを加える。作り方のポイントは醤油をどう加熱するか。「返し」の語源も醤油を煮返すことから生まれた。

冷蔵庫がなかった時代、「返し」は地中に埋めた甕に入れて、1週間以上熟成させていた。一定の低温で寝かせることによって醤油の角が取れて味がまろやかになる。材料や作り方は店によって違い、「返し」の良しあしがそばつゆの味わいを決める。鰻屋のタレのように、そば屋の「返し」は店の暖簾を支える要のような存在だ。



TOYOSHoji LINE UP

今月のおすすめ食材

マルシチ
本がえし
9L缶

規格：9L缶
CD 22379



小豆島産醤油に蔵出し本みりん、3種類の砂糖（上白糖・白双糖・グラニュー糖）を使用しています。バランスよく仕上げた、すっきりとした上品な甘さのある「かえし」です。

小豆島生
木桶しょうゆ
200ml

規格：200ml/12本
CD 28753



天然醸造で、伝統的な製法に従って温度調整を行わず、蔵に棲みついた微生物などにより、じっくり発酵・熟成させて造ったまろやかでコクがある生しょうゆです。

かき醤油
200ml

規格：200ml/8*2
CD 22184



広島県産のかきの旨みに、かつおの風味と魚醤で和のオイスターソースとして幅広くお使いいただける万能なだししょうゆです。