

第299号
平成26年
9月23日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住東口専売所
Tel.5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090-2657-0300

美味しさと安さの追求 生そば 美加志屋

「だしは鯉節と宗太鯉節を使用しています」

荒削りの香りの良いかつお節と味が良
い宗太かつお節を調査し、40分かけて煮
出すことから美加志屋の朝は始まります。

仲通り商店街の中央にある「生そば
美加志屋」は、昭和24年創業の歴史ある
そば店です。

初代の加島勝治さんは、製麺所を営ん
でいましたが、その後、かけそば・かけ
うどんのそば店を始めました。

美加志屋の名前は、美味しいの美と加
島さんの加、加島さんの奥さんの志摩さ
んの志から付けられた名前です。二代目
が田中卯作さん、現在は三代目の田中伸
幸さんが40年間、そばを提供しています。
「こだわりはなく、日々精進、
より美味しいものを作る」

そばが大好きな田中さんは、自分が食
べて美味しいそばを提供したいと本を読
み独学で思考錯誤しながら、改良したそ
ば作りに励んでいます。

そば粉は、挽きたては酸化が早いので、
美加志屋では挽きたてのそば粉を仕入れ
冷凍管理しています。

「二八そばです。」

そば粉八割に、つなぎ粉としてうどん粉
二割を配合し作ったそばを提供していま
す。二割うどん粉を使うことにより、つ
るつるとした食感が味わえます。

「かけそば、盛りそば、驚異の470円」

利益が減っても、より多くのお客さん
に美味しいそばを食べて頂きたいと低
値段設定しています。

かけそば、盛りそば以外にも、花巻そ
ば・たぬき・きつね・むじな・麦ざる
(冷麦より平たいそば)、カレーうどん
・カレーそば・鴨なんぼん・ちゃんぼん
うどん(とろみのついたパイタンスープ)
など麺類は43種類と豊富です。

ほかにもどんぶりも19種類あり、お馴
染みの玉子丼や親子丼、カツ丼の他に開
花丼、あさり丼、カレー丼(そばつゆを
ベースにした)などがあります。カレー
ライス(2番だしを使い、2種類のカレー
ルーで味付けされています)。

カレー丼とカレーライスの味の違いを
食べ比べて見てはいかがでしょうか。
定食や丼セットには小ざるや、小たぬ
きが付いて2つの味を楽しめます。

朝、美加志屋さんの近くを通ると、鯉
節の美味しい香りが致します。見せて頂
いたかつお節は、なかなか一般では使え
ない高級品でした。

かつお節はとても栄養価の高い食品です。
また、そばもそれ以上に栄養があります。

そばの持つタンパク質は、精白米の3
割以上も多く、便秘症の解消に役立つ食
物繊維は倍、体力の低下や食欲不振を予
防するビタミンB1は白米の4倍から5倍
も含まれています。必須アミノ酸が多く
含まれタミンB2、老化防止に役立つビタ
ミンE、ガン・肝硬変・脂肪肝を予防す
るコリン、そして穀物類では蕎麦だけに
含まれるルチンは心臓病や脳血管障害、
動脈硬化や高血圧の予防糖尿病の予防と
制御にも役立つと言われています。質的
にも良質で穀物最高です。

ぜひ、美加志屋へ身体にも美味しいそ
ばを食べにいらしゃいませんか。

生そば 美加志屋
南千住5-30-1 (仲通り)
☎&FAX (3801) 6549
定休日 火曜日
営業時間 11時30分~15時
17時~20時
※出前致します。

