

会員の
ひろば

私のお薦めコーナー 地場産野菜と小麦の味を青空の下で

金 秀 俊

うーん、折角の地元野菜だから2種類頼んだら、ししとうとブロッコリーで天ぷら11個って……麺も100円増しならいいかと思って2玉にしたから。いや、調子に乗りすぎた。どうすっかな。



天ぷらの山(笑)

国道275号を月形方面に走って当別の直角を曲がり、ほどなく行くと左側に「かぼと製麺所」ののぼりが見えます(15時閉店定休日なし、冬季休業：北15西5ほくせいビル1Fの別名の支店は営業)。



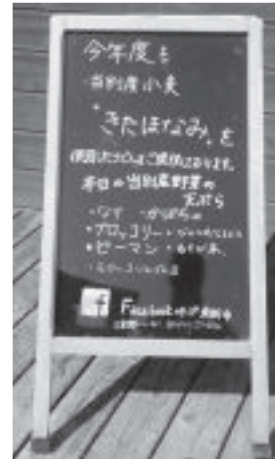
一見小さい店舗、手前に広い駐車場

店舗の大きさは、およそ不釣り合いなぐらいに車が多いので、きっと激混みなんだろうなあと店内を覗いてみると、意外にもそんなに人がいないんですねって……ん？皆さん、うどんをお盆に載せて次々と外へ出て行くではありませんか。

このお店には、店内席、半屋外席、完全屋外席の3種類の席があり、外ほど数が多いのです。



アウトドア派のテーブル席多数



本日の当別産野菜を店頭と店内に表示

讃岐で修行した店長がこだわったのは、当別産の小麦と野菜。麺は独特のもちもち感とコシ。出汁はかつお&にぼしかな。サクサクの天ぷらは、一品100円からで、どれも新鮮、そしてでかい！

いろいろ楽しむなら何人かでシェアすることをお勧めします。もちろん釜揚げや冷し麺も人気。

さて、後悔していた大盛りオーダーは、心地よい当別の風とともに、いつのまにか完食なり。

金 秀 俊 (こん ひでとし)
技術士(応用理学)/総合技術監理部門

株式会社ドーコン 環境事業本部

