

しずおか 味な店

地産地消



天種せいろ(天ぷら、天つゆ、せいろ、そばつゆ、わさび)1260円。とりもつ500円。小天丼500円。そば焼酎「刈干」450円。特別本醸造「開運」600円。芋焼酎「幻の霞」500円。

蕎麦屋 慶徳



店主 慶徳秀和氏

【メニュー】天おろし1150円。にしんそば1200円。おかめそば1200円。肉そば1420円。野菜鴨せいろ1670円。料金は税込み価格。

【営業時間】11時～21時
年中無休。臨時休業あり。

【施設】50席(椅子32席、座敷18席)
駐車場20台

【所在地】静岡市清水区七ツ新屋2-1-63
TEL 054-348-6052

<http://www.sobaya-keitoku.com/>

「慶徳」は、国道1号線の七ツ新屋交差点近くにあります。ガラス越しに蕎麦打ち部屋を見ながら、のれんをくぐると、土壁の内側には美しい庭が広がり、木を基調にした店内は明るく、カウンターのみこうには調理場が見えます。店主の慶徳秀和さんは、静岡農業高校卒業後、甲府の蕎麦店を経て「蕎麦屋 八兵衛」の町塚延夫さんのもとで10年間修業しました。入店5年で静岡店の店長を任せられ、静岡店のフロア主任を務めていた舞さんとの結婚を機に独立し、2012年3月に「慶徳」をオープン。「蕎麦屋 八兵衛」では、お客様が何を必要としているかを知らないと独立しても失敗するという教えのもと、最初の2年間はフロアを担当。当店でも20名の従

業員が「あの人がいるから慶徳に食べに行きたい」と思われるように、お声かけと楽しく働くことを心がけており、お客様からは「元気がもらえる」と好評です。甲府では、砂糖、醤油、味噌で甘辛く味付けし照りが出るまで煮詰めた「とりもつ」を、蕎麦の前に食べる習慣があります。おいしくて、お酒のおつまみにも最適なので、おすすめしています。蕎麦は二八蕎麦で、透明感、コシ、歯切れの良い食感を大切に、打ちたてを提供。天ぷらは揚げたてのサクツとした食感が魅力。蕎麦と一緒に「小天丼」を注文するお客様も多いとのこと。週末は家族連れが多く、小学生以下のお子様には、お菓子をプレゼントしています。とても居心地の良いお店です。

蕎麦屋 慶徳

明るく居心地の良い店で
蕎麦、天ぷらの食感を楽しむ