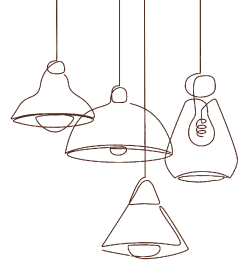


人にすすめたくなる 経営者のとっとき



創業1974年。親子3代で切り盛りされている、家庭的な温かさを感じるお店。単品メニューも充実しており、お腹の調子に合わせて注文できる。夕方合で食事がとれず、帰宅前に駆け込むこともある“困った時の安江さん”。たくあんや茄子など自家製のお漬物も絶品で、秋には外に干される大根を見ると、心が安らぐ。



天野 源之さん 名古屋商工会議所 常議員
天野エンザイム株式会社 代表取締役社長
趣 味：旅行、読書、テニス



かき揚げ天そば／1,550円(税込)。やや太めに切られたそばは、温かいつゆでも伸びにくくて切れにくいのも特徴。天ぷらや精進料理が付く「そば切り定食(梅)」3,300円(税込)も人気だ。精進料理のコースは「月」5,500円(税込)と「花」6,600円(税込)を用意。

石臼挽きの自家製麺をいち早く取り入れたそばと精進料理の名店

今回は、名商常議員で天野

エンザイム株式会社代表取締役社長の天野源之さんが足繁く通う瑞穂区陽明町の『そば安江瑞穂店』を訪れました。

市場内のうどん店として1968年に開業、1974年に移転。その後名古屋ではまだ少なかった手打ちそばと精進料理を始めたそうです。

「今でこそ自家製粉の店は少なくはないですが、弊店が名古屋初なんです」と、3代目の城所輝吉さん。

天野さんがよく注文するのが「かき揚げ天そば」。海老と玉ネギ、ニンジン、エノキ、三ツ葉を使ったかき揚げは、別添えて提供されます。大きいのでそのまま食べたり、つゆに浸したりというんな食べ方が楽しめるのも魅力。

自慢のそばは、北海道・江丹別産と岐阜・関産のそばを使

用。温かいそばであるにもかかわらず、口の中で香りがふんわりと広がり、ほのかな甘味も感じます。

そばの味と風味を引き立てているのは、奥行きある味わいのつゆ。精進料理として提供していることもあって、魚節は不使用。昆布と椎茸のみで出汁を取っていると聞き、肉や魚を使わなくとも満足できる知恵と工夫に感動しました。

Shop Information

そば安江 瑞穂店

住所：名古屋瑞穂区陽明町2-32
電話：052-831-1032
時間：11:00～21:00(20:30L.O.)、
※水曜は11:00～15:00
(14:30L.O.)
定休日：無休



次回(令和7年10月号)ご紹介いただく方は
加藤 博さん 名古屋商工会議所 副会頭
ノリタケ株式会社 代表取締役会長

筆者Profile
フードライター&
カメラマン
永谷 正樹



名古屋の食をテーマに、雑誌やネットメディアなどの取材・撮影を担当。なごやめしにまつわる講演やテレビ出演も多数。ブログ『永谷正樹、という仕事。』を毎日更新中。

