

平成 29 年 8 月 10 日

こだわりの本格手打ち蕎麦店「まるなる」、春野にオープン

今年、6 月、浜松市天竜区春野町に自家製粉、手打ちのこだわりの蕎麦店が開業しました。店主は藤下成生さん。天竜区二俣生まれの浜北育ち。父君の出身が春野ということから、幼少のころから春野町にも親しんでいたのが、春野での開店のきっかけのようです。

長じて、和食・懐石の板前として名古屋などで修業した後、浜松市内で 11 年間寿司割烹を営んだとのことですが、蕎麦打ちが趣味で、静岡の蕎麦の名店「たがた」のご主人を紹介され、店をたたみ、蕎麦の世界に入ったとのこと。「たがた」で 1 年間修業した後、玄蕎麦からの自家製粉をどうしてもやりたいということで、そのためには製粉機を置くスペースが必要だが地代の高い都市部では無理と判断し、探し当てたのが縁のあった春野の空き店舗。国道 362 号沿い、緑豊かな中に立地しています。

浜松市の中山間地振興のためのコミュニティービジネスの補助金も受けて、開業に至りました。店内は、和モダンに改装され、とても居心地の良い空間です。

蕎麦は福井県の大野、鹿児島県の霧島、長野県の黒姫高原など在来品種。鬼殻で 3 年熟成させたものを荒く挽き、もちもち感と風味を大事にしているそうです。しいたけ、しし唐など野菜は地元産。蕎麦そのものの味をたのしんでいただくために、メニューは奇をてらわないオーソドックスなものですが、同じく春野町のジビエ工房ジミートで仕入れた春野ジビエ蕎麦もメニューにあります。蕎麦も将来は地元のものがあれば使いたいと、地産地消にもこだわっています。

徐々に知名度も上がり近隣だけでなく市外からもわざわざ見えるお客さんも増えているそうです。高齢化などで会員の減少が続く天竜商工会ですが、こうした元気な方が開業していただくことは、地域経済活性化にとっても大変ありがたいことです。商工会としては、藤下さんの経営を側面からサポートしていきます。

手打ち蕎麦「まるなる」 店主 藤下成生氏 浜松市天竜区春野町領家1136-1
TEL/FAX 053-985-0588

(この件に関する問い合わせ先)

天竜商工会春野支所 大橋

電話 053-989-0182、FAX 053-989-1295

静岡県商工会連合・専務理事 池谷

電話 054-255-8080、FAX 054-255-6060



店舗



店舗



天もりそば 1,200円



天もりそば と 豚角煮 (新商品)



蕎麦 日本古来の在来品種