

ながーい幸せ、
年の瀬に。

希少な在来種の蕎麦が食べられる

日本で唯一、釜伏在来種の蕎麦を扱う「大さわ」。長瀬町と寄居町、皆野町にまたがる標高500メートルほどの釜伏峠の集落で、昔からごく少量栽培されてきた蕎麦だ。他にも福井や北海道など国産の蕎麦の実だけを使用し、併設の製粉所で挽いて作っている。人気の「にしんそば」で使われるにしんは、出汁で5日間



にしんそば(温)1,500円(税込)



そばがきぐるぐる500円(税込)



1.店舗は大正時代の養蚕小屋を改装したもの。座敷もあり、お子様連れも安心。また、テラス席の目の前に広がるそば畑が目を楽ませてくれる。※店内・テラス席共に禁煙 2.江戸そば職人のご主人が丹念に打つ十割そば

蕎麦 大さわ
埼玉県秩父郡長瀬町大字岩田911
☎0494-66-3377
🕒11:00~14:30(売り切れ次第終了)
🌞水曜・木曜
🚶🏻 樋口駅から徒歩13分

ながーい幸せ、 年の瀬に。

師走に欠かせない年越し蕎麦
細く長いその形から、
長寿や縁が続くようにといった願いを込めて
食べられてきたとも言われます
古来より稲作に向かなかった秩父地方には
実にバラエティに富んだ蕎麦屋が
あちこちに点在
あなただけのお気に入り
ぜひ、見つけてみて



蕎麦 大さわ 二色そば(ざる・田舎)

そば殻を除いて石臼で挽いた、しなやかなざる蕎麦(江戸蕎麦)と、小粒の蕎麦を殻ごと挽きこんだ武骨な田舎蕎麦の両方を味わえる。それぞれの色や食感、香りの違いを堪能できる。辛口のつゆで、本わさびも楽しめる。量はざる蕎麦1.5枚分とお腹いっぱい食べられるのも嬉しい。

どちらも食べたい欲張りさんに



二色そば(ざる・田舎)1,300円(税込)