

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

煮込んだ至高の逸品。自然な甘みと旨みを感じられ、身はほろほろと口の中で溶ける。

「そばがきぐるぐる」は挽きたてのそば粉をそば湯と混ぜながら自分で作るスタイルなので、家族や友達とワイワイおしゃべりしながら楽しめる。フワとした食感と口に広がる蕎麦の香りにやみつきになること間違いなし！



にしんそば(温)1,500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してくれる。※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



そばがきぐるぐる500円(税込)



二色そば(ざる・田舎)1,300円(税込)

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