

生産者との絆!

北海道深川市多度志産のブランド品種
「庄ちゃん蕎麦」を使用しています。



生産者高橋庄作さん(左)と店主(右)

生産者の高橋庄作さんは言います。「昼夜の寒暖差の激しい土地。また水はけのよい山地で栽培することが最高品質の蕎麦に育つ条件の一つだ」と。高橋さんのそば畑はこの条件を見事に満たした場所なのです。

私は実際に現地に赴き、上の写真の広大なそば畑を見て感動してしまいました。ただ、はっきり言えばこの地以外にも同じようなそば畑はあります。ではなぜ、このそばを使っているのか?それは…『高橋さんとの絆』です。現地で交流を重ね、そば作りにおけるこだわりや、苦労、情熱等いろいろなお話を聞いて、信頼関係を築いてきました。使う側にとってこれ以上安心なことはありません。

おいしく、安心、安全なお蕎麦を自信を持ってお客様に提供できることは職人としての誇りでもあります。今日もいい蕎麦が打てました。

どうぞご賞味下さい!

こんなお店を目指しています。



「ごあいさつ」

はじめまして。

「手打蕎麦・初代ねもと」

店主・根本あきらと申します。

このたびは当店のパンフレットをご覧いただき、誠にありがとうございます。

当店では、次のようなものをお客様に提供したいという思いがあります。

おいしいお蕎麦はもちろんのこと、居心地が良いと感じて頂ける場の提供。

ご来店頂いたお客様に心からくつろいでもらいたい。そして「なんかこの店いいなあ」

と感じてもらえるようなお店づくりをしていきたいと思っています。

そして、ご家族やご夫婦、またはお友達同士で食事やゆつくりと楽しむという時間の提供。今日の夕食というものは、ただ食事を提供すればいいというものではないと考えています。

一緒に食事を楽しむという、小さいながらも幸せな気分を味わってもらえることが、飲食店の使命ではないかと考えるからです。これらをお客様に満足してもらえよう、日々努力しています。

家族経営の小さなそば屋で、正直に言えば接客・技術共に決して一流とは言えません。いたらない事もあるとは思いますが、お客様に精一杯のおもてなしができるよう、

日々心がけていきたいと思っております。

このパンフレットをご覧いただいた全ての皆様へ!

ご縁に感謝!

出会いに感謝!

ありがとうございます!

～ 店舗内装 ～



お客様の声!!

- メチャ美味しかったです。家族全員大満足でした!(伊東市/原様)
- いつも気持ちの良いおもてなし、ありがとうございます。これからも訪れたい素敵なお店です。(伊東市/Y.S様)
- そばは、ねもとさんに限る!(千葉県原市/久間様)
- そばはもちろん、天ぷらも絶品!専門店にも負けないウマさに驚きました!(神奈川県厚木市/イシイ様)