

にいがた古町藪蕎麦 (有)やぶ 代表取締役社長 きしもと けいすけ 岸本 圭亮 氏

江戸前そばを継承して80余年。 そば屋を楽しむ文化を根付かせたい



PROFILE

1965年生まれ、新潟市出身。新潟明訓高校を卒業後、文教大学情報学部マスメディア科に入学。卒業後、新潟市の博進堂に入社し約6年営業を担当する。家業を継ぐことを決心し、一茶庵 片倉英晴氏に師事。その後、にいがた古町藪蕎麦に入社。2018年、(有)やぶの代表取締役社長に就任する。毎月開催している「藪蕎麦ほのぼの寄席」では、水都家蕎麦として出演。その他、新潟市古町8商店街振興組合 理事長、新潟商工会議所 小規模企業振興委員を務める。

にいがた古町藪蕎麦は、江戸前の流れをくむ独自の味とこだわりの仕事で多くのお客様に愛されている老舗そば店。長年受け継がれてきた製法を守りながら、新しいメニューづくりや、そば屋ならではの楽しみ方を提案する岸本社長に、お話を伺いました。



にいがた古町藪蕎麦

〒951-8063

新潟市中央区古町通8番町1490

TEL : 025-222-7982

<https://furumachi-yabusoba.com/>



手打ちそばの修業先では、そばに対する気持ちの入れ方やストイックな考えを学びました。お客様に気持ちが伝わるよう真心を込めています

江戸前の二八そばと 創業時の製法を守るそばつゆを提供

にいがた古町藪蕎麦は、4代目である岸本社長の祖母が創業。昭和初期に古町通5番町付近で「東京庵やぶ」の味を受け継ぎ、江戸前そばの流れをくむ店として開業。その後、昭和25年に現在の古町通8番町に店舗を移転した。

同店は、国産の良質なそば粉を使用した江戸前の二八そばを提供。その味を引き立てるのは、本節やソウダ節などをブレンドした出汁に、醤油・みりん・砂糖を合わせた伝統のそばつゆだ。「丁寧に洗って天日干しをしたかつお節を、その日使う分だけ削って出汁をとるのが特徴で、その製法は創業当時から変えていません。かつお節を大量に使うので、香りが他とは違うと思います」と岸本社長は話す。

お客様からの意見や アドバイスが今に繋がっている

昔ながらのそばだけでなく、季節ごとに変わるオリジナルメニューも人気が高い。「これからは何か新しいことをやらなければ」と思い、季節を感じられるそばを出すようになりました。この夏は「とまとそば」が人気でした」と話す、あくまでも藪蕎麦の味をベースにしたメニューを考案するように心がけているという。

「店に来てくれるお客様にどれだけ喜んでもらえるかということだけを考えているので、他店に対する競争心はありません」と岸本社長。長年店を続けてこられたのも、お客様との繋がりを大切にしてきたからだという。「この店を大事に思う



日本酒とつまみをゆっくりと味わい、最後にそばで締めするのも、そば屋ならではの醍醐味。裏メニューとして毎月3種類ほどおすすめの地酒を紹介しており、こちらを楽しみに来店するお客様も多いという。

からこそ、時折厳しいことを言うてくださる古町のご隠居さんなどが昔はいました。そういうお客様のご意見やアドバイスが今に繋がっていると思います」。

そば屋ならではの文化を楽しめる 時間を提供していきたい

新潟商工会議所の小規模企業振興委員、古町通8商店街振興組合の理事長としても活動する岸本社長は、「いろいろな企業の方々と交流したり話を聞けるのは、商工会議所ならではのメリットだと思います。また、私たちが商売を続ける中で大変な時期が何度もありましたが、その度に商工会議所さんに相談にのっていただき、本当に助けられました」と話す。

最近では若い世代のお客様が増えるなど、客層も広がっている同店。「つまみとお酒を楽しむ女性一人のお客様や、月1回、店の2階で開く落語の寄席の後に、お酒とそばを楽しんでいかれるご夫婦もいらっしゃいます。そば屋らしいつまみ、おすすめの地酒も用意しているので、店の雰囲気とともにそば屋ならではの文化を楽しんでいただける時間を提供していきたいです」と岸本社長。今後も古町から、江戸前そばの味と粋な文化を伝え続けていく。



岸本社長が毎日打つ二八そば。限定の「手打ちせいろ」は、そばの風味をより感じる事ができると好評だ。



大量のかつお節を使ったそばつゆは、出汁の香りが強く、コクがあってまろやかな味わいが特徴。店頭での販売も行っている。