



# 埼自販ニュース

## THE SALJUHAN NEWS

(3)

平成20年6月30日(月)

埼 自 販 二 ュ 一 ス

仁者

休田=不<sup>定</sup>休  
▽  
http://www.nikichi

余儀なくされ、友人の紹介で現在の場所に移転。店主のキャリアは三十五

過去に埼玉県内全ての日産ディーラーの中、CSナンバー1に輝いた実績を持つが、それに満足することなく、更なるサービスの向上をめざして山店長以下、十一名のスタッフが「地域密着」お客様の気持ちを大切に

△紹介会社＝日産  
サティオ埼玉北・奇居店

拠店長がお勧めする

地元のお店

し愛されるお店」を目標として掲げ、日夜努力している。

うどん・そば「仁吉」  
の住所=本庄市児玉郡喜  
田林八九九一(電話  
〇四九五-七二一七九〇  
五)

人気のミニまだれそば、  
シンプルで「匠の味」を

——四季折々の旬の素材を活かして——

店の紹介  
今年で十六年目。以前  
都内に店を構えていた  
、区画整理で立退きを  
儀なくされ、友人の紹  
て現在の場所に移転。  
主のキャリアは三十五年

夫婦二人三脚で店を営んでいます



年間を通じて人気の「ごまだれそば」



温もりを感じるおそば処「仁吉」

年を超えて、奥様も結婚前から親戚の家の蕎麦屋を手伝っていたということから、茹で上げ・盛付けは奥様が担当し、夫婦二人三脚で店を営んでいる。店内は木材を多用した温もりを感じる造りで、丸太をそのまま利用した二つのテーブルは、かなりのインパクトを持つ。店舗建設の際にフレゼンatorされたそうである。

一は、年間を通じて人気  
そば粉は北海道産、つ  
だという「ごまだれそ  
ゆは三種類のかつおぶし  
ば」。普通「ごまだれ」  
をブレンドして使用し、  
といふと、「うどん」を  
想像するが、同店では「そ  
ば」を注文するお客様  
が多数だといふ。「化学  
調味料は一切使用しな  
い」という店主のごだわ  
りで、こまだれは、市販  
のものを使用せず、ごま  
を自ら煎って擦りおろ  
し、それをつゆで割った  
シンプルなもの。

戴いてみると、ちよつ  
と太めでしつかりコシの  
あるそぼと、ごまだれがさ  
よく絡み、ごまの濃厚な味  
味わいと、甘すぎないこ  
まの自然な甘さが口に広  
がる。つゆの甘さ・辛さも  
絶妙。さらめを使うと  
このような上品な甘みが

その他にも、四季折々の旬の素材を使用した限定メニューもあるとのことで。シンプルながら素材にこだわり、その味を存分に活かした「匠の味」をぜひ体験してみては如何でしょうか。

（メニュー抜粋）

▽ごまだれ＝九百円▽  
せいろ＝六百円▽鴨南蛮＝九百円▽天ざる＝千六百円