

起業活動事例を紹介します・・



地元産の新鮮素材にこだわる十割そば屋

“蔵高宿（ぞうこうじゅく）”

所在地：長井市中伊佐沢 1034

連絡先：0238-84-7231

営業期間・時間：通年営業

3人以上予約のみ

時間をご相談に応じます

代表者名（構成人数）：金子宣興（1名）

セールスポイント（商品紹介など）

代表自ら畑に立ち、“でわかおり”を栽培。玄そばをそのまま粉にする“挽きぐるみ”という方法で自家製粉したそば粉を使い、毎日完全手打ちで提供しております。

また、ふんわり柔らかく、とろけるような舌触りの「かいもち」は、幅広い年齢の方々に大人気です。地元の味、新鮮な旬の素材にこだわり、体に優しく・美味しくを心がけています。



香り高く、のどごしの良さとコシの強さが自慢

アクセス



活動の特徴

長井市伊佐沢地区の物好きな親父衆10名が集まり、築100年以上の古民家を改装して営業を始め、10年が経ちました。当初は、期間限定の営業でしたが、現在は通年営業を行っています。

単なる「そば屋」の枠を飛び越え、都市住民との交流や農業体験をしたいという若者の受け入れなども行いながら、地域に「新しい風」を送っております。

これからの抱負

そば店経営を安定化させるとともに、これから益々重要性を増すであろう「食」と「農」をテーマにした様々な人との交流の拠点となり、刺激を発信していきたいです。

執筆担当： 置賜総合支庁 産業経済部 西置賜農業技術普及課 0238-88-8216

2008年作成