

発見！白井の仕事人 61

〜心地良いそば屋を目指して〜

そば処 孫新

今回は「暮らしたんでもお助け隊」の一員で、根地区に日本そば屋を構える孫新を紹介します。



店構え(上)と「かき揚げせいろ」

孫新は北海道産を中心に季節に合わせ配合した粉を使った手打ちそばとうどんが自慢の店です。そばは、つなぎとそば粉の割合が二対八の「二八そば」で冷たい「せいろ」や温かい「てんぷらそば」をはじめとする数々のメニューがあり、「揚げ餅」などのトッピングも楽しめます。

大きなかき揚げとそばの「かき揚げせいろ」や独自の配合で作った「カレー南蛮」などが人気で、「きのこの玉子とじ」など季節×メニューもおすすです。天丼などの丼物、かき揚げ定食などの定食物、刺し身盛り合わせなどの一品料理や夜のつまみもあり、少人数から40人ぐらまでの宴会料理にも対応しています。

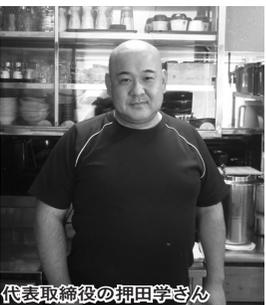
4代目店主で代表取締役の押田学さんによると、孫新の会社名は「有限会社田中屋」といい、創業者は田中たまきさんで、昭和28年に横浜市の弘明寺商店街で開いた「そば処田中屋」が起源になります。

そこで料理人をしていた押田さんの父の貞夫さんが店を継い

で、平成6年に店を白井の実家へ移し、店名を地元でも受け入れられるように実家の屋号にちなんだ「孫新」と改めました。

押田さんは中学生の時から製麺を任されていて、高校生の時には麺を作ってから修学旅行に行ったこともあるとのこと、「30年以上もそばと関わっていますが、湿度やその他の条件が年中違うので、麺もつゆも毎日舌と手で確かめないと作れないのが難しいところ」と話します。

父が築いたものをベースしながら改良を続けており、押田さんが現在の手打ちスタイルに変え、水にもこだわり、そばつゆにはだしの風味を最大限に引き出せる軟水を使ったり、高齢化で足腰を気にするお客さんが増えている状況にテーブルと椅子席を増やして対応しています。



代表取締役の押田学さん

押田さんは「ここで皆さんに心地良く過ごしてほしい。お客さんの気持ちやニーズを考えながら時代の変化に合わせ、くつろげる場所を作っていきたいと考えています。ぜひ食べに来てください」と笑顔で話してくれました。

問 孫新 ☎ (492) 8078 (水曜日定休、ただし宴会は日時相談可)、産業振興課商工振興班 内線3242