

おいしく食べて健康に



「食」の健康ステーション 認定店 No.4

認定メニューの定義

「エネルギー(kcal)」「野菜」「バランス」の3項目の基準を満たしたメニューを提供する事業者を「食」の健康ステーション」として認定します。

エネルギー

750kcal
以下

野菜

150g以上
1日の目標量350gの
1/3以上

バランス

主食・主菜・
副菜が揃って
いること

徳地の堀と阿東の篠目、地元を代表する、そばと雑炊のお店紹介

そば処 樽

(山口市徳地堀)



野菜天ざるそば 1,050円 (税込み)

729kcal
野菜量/150g

山口市役所徳地総合支所のある堀を代表する、そばの名店「樽」の登場です。54歳でそば好きが昂じ、そば打ち修行を経て創業して14年、そば粉100%のお店です。地元ファンのみならず県内外のマスコミにも取りあげられている。基本の営業はランチタイムのみ、徳地を観光で訪れた人たち、カップルや女性グループでの来店が目立っている。「食」の健康ステーションメニューの野菜天ざるそばは、そばとはいえボリューム感たっぷり、女性を中心に、エビ天ざるそばをのく勢いで注文される人が増えている。季節感あふれる変わりそばも季節毎に登場、代表格は「松茸そば」、松茸の時期には一度訪れてみたいものです。地元産のそばの実は、周南市須々万の製粉所の石臼で挽いて使用している。これは、粉に熱を持たせないようにとの配慮である。

写真で紹介しているのは、この店の名前の由来にもなった「樽」の部屋の前である。現在も「そばうち同好会」を開催しており、卒業生から3名のそば店の創業者が出ている。ほとんどの方は、定年退職後のハッピーライフの趣味からスタートした。定年後の「いきがづくり」に一考されては、いかがでしょうか。



代表者/白松 伸夫
住所/山口市徳地堀1910-7
店休日/月曜日(祝祭日の場合、翌日休業)
営業時間/11:00~14:30
夜の部の営業は予約のみ。
そば会席(3,000円)、そばのみも受付
TEL/0835-52-0911



ぞうすい専門の店 純味

(山口市阿東篠目)



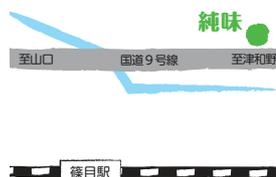
豚キムチぞうすい 980円 (税込み)

560kcal
野菜量/150g

国道9号を津和野方面へ、篠目駅からすこし津和野寄りにいった先の場所に立地。代表者の米澤さんは、山陰や和歌山の大手ホテルチェーンに勤務した経験がある。名実ともに、雑炊の生命線である「命の出汁(だし)」は、代表者の渾身の力作である。お店は、「お母様」が中心で営業していたところを、帰郷して引き継いだ。

現在、出版されている「ランチパスポート」に掲載後、「食の健康ステーション」メニューである「豚キムチぞうすい」の出数が、飛躍的に増加した。映像を含めて、山口・萩・津和野観光の「食」のコーナーで、数々のマスコミに取りあげられている。春になって、22種類と品数を減らした「雑炊」は、どれも逸品といえる強者揃いである。お母様が趣味で収集した、コーヒーカップや置物のヨーロッパ製の磁器が、店のインテリアとして活躍している。観光地のホテルで勤務した経験から、地域の自然を生かし、健康増進やリラクゼーションの場として山口市の周辺地域を観光地化を目指してはどうかとの指摘もされた。

山口地区の飲食業を代表する、若手経営者としての期待大である。



代表者/米澤 賢一
住所/山口市阿東篠目701
店休日/水曜日(祝祭日は営業)
営業時間/11:00~20:00
(オーダーストップ 19:40)
TEL/083-955-0552

