

明るい店主のトークと「おさえ(おかず)」&お酒を愉しめる店

おさえ屋もくれん

大石田町大字大石田乙529-2 ☎0237-48-9614
 営/17:00~23:00 休/月曜 駐/有(6台)
 ※2Fにある個室は3名様以上のご予約をお願いします。
 ※お料理の提供に時間をいただく場合があります。ご予約の際に希望のお料理があれば知らせていただくスムーズです。



大石田駅そばにある「おさえ屋もくれん」は、今日も気さくな店主とお客さんの明るい声が響きます。お店の名前にある「おさえ」は方言で「おかずのこと。『今日のおかず何?』と、気軽においしいものを食べに来てほしいという気持ちが込められています。お店の看板メニューの串揚げは、細かくしたパン粉を使い注文を受けてから揚げる串揚げに自家製の浸けだれは相性抜群でおかわりしたくなる味。他にも「おさえ」とお酒のメニューが豊富で、お腹も心も元気をもらえるような、素敵なひとときを過ごせそうです。



これもオススメ!

舟形マッシュルームのバター焼き 750円 / 肉厚で味も濃厚な舟形マッシュルームにバターしょうゆと白ワインの酸味が合わさって、お酒が進みます。

揚げしょう天 600円 / 見た目も華やかな紅しょうがの天ぷら。酸味とピリッとした辛みがお酒との相性ピッタリ!

串揚げ(おまかせ盛り) 650円 / 看板メニュー串揚げの人気アイテム5点盛り合わせしたお得な一皿。
 ※写真は向かって右からうずら・ほたて・しいたけ・チーズ・れんこん

おさえ屋もくれん

大石田町



「おいしく食べて飲んで、笑顔で帰ってほしい」と話す菅原さん

※撮影用にマスクを外しています

意外と知らないとなりまちのグルメ情報を、尾花沢市・大石田町の各広報紙で同時に紹介するコーナーの第3弾。今回は、尾花沢市のそば店と大石田町の居酒屋が登場します。読者の皆さんにプレゼントもご用意したので要チェックですよ。おいしいものを食べて、となりまちをもっと身近にもっと楽しもう!

インスタはこちら



近くておいしい「お店物語」VOL.3

「尾花沢市・大石田町合同企画」

Google Maps



そば処鶴子

尾花沢市



「自ら育てたそばを挽きたて・打ちたて・ゆでたてで提供しています」という秋保さん

もりそば 700円、かもそば 900円 / 旨みたっぷりのかもそばと、人気のもりそばの両方を味わいたい人にはかもそばセット(1,300円)もあります。



これもオススメ!

にしん 400円 / 丁寧に煮込まれたにしんは、照りが出て柔らかく絶品。



自分で育てた原種「最上早生」は、昼と夜の寒暖差で生まれたそば本来の香り、甘み、コシの強さが特徴。

築200年越えの茅ぶきの古民家でいただくこだわりのおそば

栽

培から製粉まで店主の秋保さんが手がけるおそばが自慢。ご夫婦で営む

お店では、そばを注文すると漬物ときくらげのからし添えに大根のおろし汁とつゆが付くのが特徴。大根おろし汁にそばを付けて一口含めば、そばの香りと甘みが一層広がり、そばをすする箸が止まらなくなります。大根汁に濃い目のつゆを少しづつ加えて、お好みの味に調整しながら食べると、また違った味わいも。また、厳選食材を丁寧に煮込んだ「にしん」や「かもそば」も人気。趣ある旧家のお座敷と店主ご夫妻による「おいしいおもてなし」で、懐かしくもくつろぎの時間を満喫できます。

そば処鶴子

尾花沢市大字鶴子445 ☎0237-28-3041
 営/11:00~14:30 ※売り切れ次第終了
 休/火曜 ※1・2月は土日祝日のみ営業
 駐/有(20台)



応募方法 官製ハガキに下記の①~⑥をご記入の上、ご応募ください。QRコードからもご応募できます!

- ①希望するプレゼント「そば処鶴子」or「おさえ屋もくれん」
- ②郵便番号・住所
- ③氏名・年齢
- ④電話番号
- ⑤これまで発行した町報の中で、どのコーナー(記事)を楽しみに読みましたか。
- ⑥あなたの周りのユニークな活動をしている地域・団体などや、変わった風習などのネタを教えてください。

あて先 〒999-4112 大石田町緑町1番地「町報1月号プレゼント」係 応募締切 2月6日(月) 消印有効



※このコーナーでは尾花沢と大石田のお店を不定期で紹介していきます。お楽しみに!

おいしいうれしい!!
 読者プレゼント

アンケートに答えて GET しよう!

そば処 鶴子
 『お食事券1,000円』【5名様】
 おさえ屋 もくれん
 『お食事券1,000円』【10名様】

※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。