

# 『DIMS通信』 NEWS LETTER

Vol.33-1  
2023.6.16

## 鹿落堂は 仙台のおしゃれな 蕎麦カフェ！



広瀬川む景色のよい立地にあります、スタイリッシュなお蕎麦屋さん「鹿落堂・シシオチドウ」  
お店の前の坂道は「鹿落坂・シシオチザカ」と言われその由来は鹿や猪が駆け下り、武将たちが鷹狩りやお月見を楽しんだと言われる由緒ある坂だそうです。  
2階のカウンター席からは広瀬川を眺めながらのお食事が出来ます。  
着席時にそば茶と一緒に置かれた「塩豆」北海道の赤えんどうまめの塩炊きです。

注文したのは天ぷら・小鉢・茶わん蒸し・わらび餅がのせられた御膳です。  
海老や野菜の盛り合わせの天ぷらは抹茶塩でいただきます！  
お蕎麦は、宮城県鳴子川渡産の玄蕎麦を安山岩の石臼で粗挽きし一番外の殻だけを取り除いて打った細打ちの麺です。  
店員さんのオススメでまずはそのままお蕎麦だけ・・・&お塩のみでとのこと。  
「塩」のみで食べてみますとなんと美味しいこと。すっかりハマりました！  
薬味は大根おろしとわさび、そして「かんずり」という調味料。  
かんずりとは新潟ではポピュラーな調味料で、唐辛子と柚子を使った発酵調味料です。かんずりは溶けにくいので、おそばに乗せて食べてくださいとの事でした。ぴりっとしていて美味しい～♪  
セットの「わらび餅」は、私の中で「世界一のわらびもち」でした。  
単品でも840円でいただく事が出来るそうです！  
十割そば 1.100円+300円（税込み）で大盛りにできますよ。



蕎麦湯は冷めない南部鉄器で登場です  
お蕎麦を茹でた湯だけでは絶対に出来ない。  
ウソの様なドロドロ～感！  
そば粉を入れてあるそうです。  
どうりで・・・（`艸`）



かわいいメダカもいましたよ♪ 和のスイーツも人気のお店です。「蕎麦好き」が集まるお店というよりは宮城の「大人のデートスポット」と言った感じのお店でした(^^♪

## 「マツコの知らない世界」で話題のお蕎麦 & 甘味！

店名：鹿落堂（シシオチドウ）電話：022-395-8074  
住所：宮城県仙台市太白区向山1-1-1  
営業時間：[蕎麦] 11:00～15:00 (L.O.14:30) [甘味] 15:00～17:00  
定休日：5月より毎週金曜日お休み 臨時休業の場合 SNSで発信

内観も外観もお食事もとてもおしゃれで  
心の落ち着く空間『鹿落堂（シシオチドウ）』  
気になった方は、ぜひ足を運んでみてくださいね♪

