

創業1854年
(明治元年)

Since 1854

江戸蕎麦手打處あさだ

Edo Soba Teuchi-dokoro Asada



日本そば、日本料理

Japanese Soba and Japanese Cuisine



蕎麦と酒 Soba and O-sake

あさだの自慢の蕎麦は、つなぎを一切加えない「手打ち」にこだわった十割蕎麦。毎朝石臼で挽いた新鮮な自家製粉で「練り・延し・切り」の全ての工程を手作業で行います。香り高い出汁には、「焼き節」という特注の鰹節を使用。江戸から受け継ぐ「半がえし」という丁寧な製法で、風味豊かな汁を作り上げます。蕎麦に合うよう工夫された季節を感じる一品料理やオリジナルの日本酒はどれも逸品揃い。「そば前」の粋なひと時をあさだならではの味で楽しんでください。

Asada's famous soba is hand made from 100% soba and does not use a binding agent. Every morning we grind our own fresh homegrown powder and all processing from kneading, rolling and cutting is done by hand. Our soup uses bonito flakes to bring out its characteristic grilled aroma. Our careful "Han-gaeshi" method, which was in use since the Edo period produces a rich, aromatic soup. We have select items such as season side dishes to our own brand of Sake that were chosen to match our soba. Please enjoy a stylish "soba mae" moment at Asada.



八代目 粕谷 育幼

8th Generation Yasunori Kasuya

事業所PRポイント

「もっと蕎麦をおいしくしたい!」を信念に、明治時代、一時は機械化された製法を平成12年に、江戸から受け継がれている「手打ち」の技法に戻しました。技術の必要な「手打ち」の技法ですが、その緊張感を楽しみながら、現在の嗜好・価値観に合った本物の味を追求しております。素材の管理にも徹底し、自ら吟味した純国産の蕎麦の実は、真空保存で鮮度を維持するなど改良を重ねながら、旬の味を楽しんでいただけるよう努めています。

In order to make tastier soba, In 2000 we reverted to the hand made method from the Edo era after having used the mechanized process from the Meiji era. Using the technical hand made method, and enjoying the work, we are pursuing an authentic taste to match modern tastes and values. Our raw materials are strictly managed, and the domestically produced soba seeds are stored under vacuum to preserve their freshness and quality to provide an authentic seasonal taste.

江戸蕎麦手打處あさだ

〒111-0053 台東区浅草橋2-29-11

営業時間: 平日11時30分~14時30分(L.O14時)、17時30分~21時30分~(L.O21時)
土曜日11時30分~14時30分(L.O14時)、17時30分~21時(L.O20時)

定休日: 日祝日・第1・3土曜日 ☎03-3851-5412

URL: <https://www.asada-soba.co.jp/>

【アクセス】

① JR総武線浅草橋駅東口徒歩3分

② 都営浅草線浅草橋駅A4出口徒歩2分

Edo Soba Teuchi-dokoro Asada

〒111-0053 2-29-11, Asakusabashi Taito City

Hours: Weekdays 11:30-14:30 (Last order 14:00), 17:30-21:30 (Last order 21:00)

Sat. 11:30-14:30 (Last order 14:00), 17:30-21:00 (Last order 20:00)

Holiday: National holidays, every 1st and 3rd Sat ☎03-3851-5412

URL: <https://www.asada-soba.co.jp/>

【access】

① 3mins walk from JR Sobu Line, Asakusabashi Station, East Exit

② 2mins walk from Toei Asakusa Line, Asakusabashi Station A4 Exit

