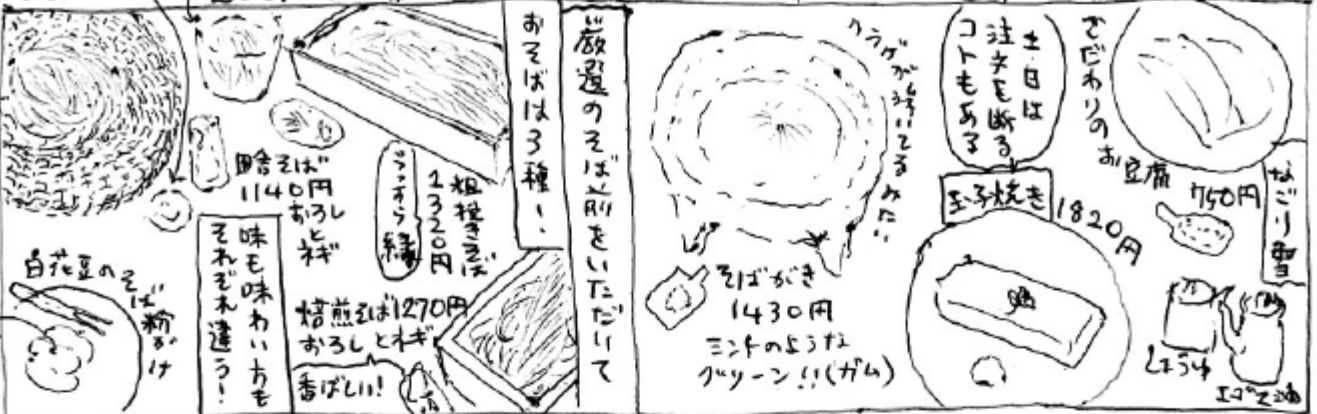


甘みがある
お豆腐はキメが
こまかく、空気に
しっか"り"固いタイプ

田舎そば用に塩も添えられて



甘みが香ばしい。 辛汁はほんのり甘みがあるタイプでして。 赤城系
 大黒天 係五



みんもゆる屋へ 太田さん 一ノ木さんおはようございます! 時速1kmで歩くので、いんは予定を突破



世界図 → 日本島



まで
-1歳さんめいがとう
ごさいまア! 1544年開校!

～ この日最も印象的だった食べ物～

日曜庵のそばがき 1430円

見た目も食感も
風味もよくて
びっくり!!

クラゲのようにフワフワフワフワ浮いている (そばがき用に製粉してできた粉がぶっつき食感!! ように見える)

日曜庵に来たら
そばがき
絶対!!



まっぱり

...と、鈴木さんが強く
プッシュして注文する
ことになったそばがき。
本当に、本当にこれを
外には絶対しない、
と思いました。また日曜庵に
そばがき食べに行きたいです。
それにしても おそばセンスの良い
人達との おそばランチは ~~楽し~~
注文でのチョイスが一味違いますね。
全てがおいしいだけでなく、学びがありました。



お味も軽やか!
どうしてこんなに
フワフワしてるの?
驚きの一品でした

田中家は、そば職人の口き
みたいな、銅元みたいなのを
やっていたそうです。

女性陣は(飽きて)墓所を出て
樹木葬の話などをして男性陣を
待っている間、
男性陣はと
いうと、
会津藩で
女性だけの
隊にいた方
お墓を探しに
寺の裏側まで
歩き回っていたそうです

(みなさん興味の幅が広いです!!)

田中家のお墓の中に間借り
するように安置されている
小さな墓石

こちらが田中家
のお墓



この日一采田の見所という史跡
麵類杜氏職の墓

黄色いパンキ足跡? どれかのははずらさうが!