

04

Soba & Udon

そば・うどん

ひとつひとつに込められた、
おいしく召し上がっていただくための心配り。

日本には蕎麦屋さんと饅頭屋さん合わせて約4万8千軒を超える店舗数があります。ラーメン屋さんの約3万5千軒と比べてもその多さがわかります。より多くの人に愛される食べ物だからこそ、こだわりを持って語られることが多いのも蕎麦・饅頭の特長です。セイロ、ざる、桶、猪口など器のひとつひとつにおいしく召し上がっていただくための心配りは欠かせないものとなります。



そば・うどんは日本人のソウルフード

古くは1万年前とも言われるそばの歴史。縄文時代の遺跡からも見つかったと言われるほど、そばと日本人の関係は切っても切れないものです。かけ、もり、ざる、など食べ方によって呼び名は様々ありますが、そのルーツは「そばがき」だったのではないかとされています。近代のような細長い麺のスタイルになったのは江戸時代頃。当時は「そばがき」との区別を付けるために「そばきり」といわれていたとか。一方うどんはそのルーツは中国と言われ世界で最も古い麺料理と言えます。こちらも元は今のような細長いスタイルではなく「もち」や「だんご」のような形をしていました。同じく小麦を使ったパンなどと根本のルーツは同じではないとも言われています。