

しまね館

NEWS



日比谷 HIBIYA SHIMANE-KAN

しまね館

二月十一日は

「出雲そばの日」

—出雲にだけ残る、
そばの原点のような一杯

二月十一日は「出雲そばの日」。



この日は、信州から蕎麦文化を
出雲にもたらしたとされる

松江藩主・松平直政が、

信州・松本藩から出雲・松江藩へ
移ることを言い渡された日です。

この出来事をきっかけに、出雲の
地で蕎麦文化が根づき、今に続く
「出雲そば」が育まってきたました。

そんな出雲そばの中でも、特に古
い食べ方として伝えられているのが
「釜揚げそば」です。

釜揚げそばとは？

釜揚げそばは、茹でたそばを水で締めず、茹で湯ごと丼に盛る温かいそば。

一般的な「かけそば」のように、出汁の効いたつゆを完成形で注ぐのではなく、薬味を添え、割子そばにかけるのと同じそばつゆを自分で注ぎ、好みの味に仕上げて食べます。

湯気とともに立ちのぼるそばの香り、とろりとした蕎麦湯に包まれた麺のやさしい口当たり。

余計なものを足さないからこそ、そばそのものの風味を、最も強く感じられる食べ方だと言われています。

滋味深く、素朴で、どこか懐かしい味わい。
それが釜揚げそばの魅力です。

○二〇二

2月号



おすすめのイベントと商品

詳細は日比谷しまね館のSNSをチェックしてください。



目玉企画 「釜揚げそば」を食べよう

期間：2月11日（水・祝日）

2月11日「出雲そばの日」にちなみ、日比谷しまね館では釜揚げそばをご提供いたします。茹でたそばを水で締めず、茹で湯ごと丼に盛る、出雲地方に古くから伝わる温かいお蕎麦です。

寒い日には、やさしい味わいの釜揚げそばで体の芯から温まりませんか。税込800円。



目玉企画 石見麦酒クラフトビール講座

期間：2月21日（土）、22日（日）

石見式醸造法を生んだ醸造家・山口巖雄氏と、6種のクラフトビールを飲み比べ。発酵と設計の視点から、石見麦酒の個性とビールづくりの奥深さを学ぶ体験イベント。

2月21日（土）13:00-14:00 / 15:00-16:00 / 18:00-19:00

2月22日（日）11:00-12:00 / 13:00-14:00 / 15:00-16:00



ご予約はこちら



目玉企画 さしみ醤油キャラメルの試食会

期間：2月23日（月・祝日）、24日（火）

島根県浜田市で親しまれてきた「ふじもと醤油」の「さしみ醤油」を使った『浜田のさしみ醤油キャラメル』を店頭販売。芳醇な甘みと旨味が重なる、上品なあまじょっぱい味わいを試食でお楽しみください。



ご縁カフェ 月曜は「ソフトクリーム半額」

期間：2月毎週月曜日

木次乳業のミルクは、奥出雲の自然で育った乳牛から生まれる、やさしい甘みとコクが特長。低温殺菌で風味を活かした牛乳を使った、しまね館限定・甘さ控えめのソフトクリームです。

月曜日は半額でお楽しみいただけます。ぜひ。



ご縁カフェ 毎週金曜は「カレーの日」

第三弾は「しまね和牛すじのマサラカレー」。

しまね和牛のスジにじっくり炒めた玉ねぎと10種類以上のスパイスを合わせたマサラカレー。時間をかけて煮込んだすじ肉は、口に入れた瞬間ほろりとほどけ、香り高いスパイスの層と調和。カシューナッツのコクとまろやかさがバランスを生み出します。

日比谷しまね館

〒100-0006
東京都千代田区有楽町1-2-2
日比谷シャンテ地下1階
営業時間 11:00~20:00



Instagram



Webサイト