

ホームページをご覧ください、誠にありがとうございます。

当店のお蕎麦は、無添加食材と道内産を中心とした食材を使用し、保存料を使用しない安心・安全な商品提供を心がけております。

店名の「和膳」の由来は、「膳」の漢字は月（つきへん・にくづき）に善^よいとの組み合わせです。体^{からだ}の部分を表す漢字は「月」を用いた文字が多く使われております。（例：腹・臓・脳など）そこで月は体を表すことで、『からだに善いもの』を「膳^{ぜん}」に乗せて提供し、「和^わ」で皆様に和^{なご}んで頂きたいとのそんな思いが込められております。

そば番房 わ膳



ぜん そ ば わ 膳 の 蕎 麦

当店で使用する蕎麦粉は、旭川市の江丹別町で作られた蕎麦を
手打ちで丁寧に打っております。

その蕎麦を九割五分で提供するため、麺が大変伸びやすく成って
おりますので粹なうちにお召し上がり下さい。

蕎麦は健康食の一つでビタミンB群やルチンが含まれており、
血液の浄化や高血圧の予防など成人病予防にも効果的です。

また蕎麦つゆは日高産昆布と熟成本枯節（鰹を捌いてから
出来上がるまで半年以上かかる鰹節）等から時間をかけて
出汁をとり、本かえし（醤油などから作った蕎麦つゆの元
になるもの）と併せております。

その本かえしに使用する醤油などは純国産を使用し、
保存料や添加物などは使用しておりません。

※アレルギーの方はスタッフまで（ソバ・小麦・大豆・魚類・卵など）