

そば処 秋月

2D 茅野龍聖
2D 佐々木龍雅





**食べたものは、温かい天ぷらそばです。
エビの天ぷらがぷりぷりしていておいしかったし、
初めてねぎの天ぷらを食べたけど、とてもおいしかった。
つゆの味加減がちょうどよくて、おいしかった。**

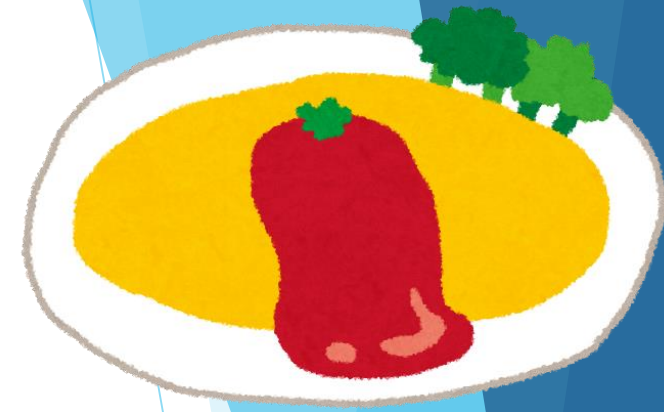


**中細麺のうどんの大盛り！
普通のうどんとは違い麺が細くととても食べやすかった。
そのあとの蕎麦湯がとても美味しかった。
そして、お店の雰囲気もとてもよかった。
自家製麺がとてもあっさりしていて、おいしかった。**

秋月の歴史

- ・90年近く歴史があるお店！
 - ・開店当初は、同じ土地ではあるが、西向きに入口があった！平成2年の土地区画整理により入口が東向きとなった！
 - ・最初は上諏訪機関区のコークス（石炭をコークス炉の中で約1200度で蒸し焼きにして製造＝溶鉱炉法による製鉄原料の一つ）を扱う仕事をしていましたが、現在の仕事に転職。
 - ・4年前までは出前が多かった。
 - ・諏訪署の官弁（お弁当）を45年間、年内無休で作っていた。
 - ・昭和20年代から40年間、東洋バルブの食堂を任されていた。
- ～歴史の深いお店です～

扱っている商品、事業



☆ 麺類(そば、うどん、ラーメンなど)

☆ ご飯類(丼もの、チャーハン、オムライス、
一品料理…)

…メニューが豊富！！

◎ ビジネスホテルとカフェも営業！！

◎ 親子三代が利用できるお店！！



お店の魅力

- ☆品数が多く、幅広いジャンルの料理がある！！
- ☆そば、うどん、ラーメンの麺はすべて 自家製麺！！
- ☆だし汁も自家製！

宗田節(そうだがつおから作られた節)、かつお節、
さば節の三種をけずり、だし汁を作っています。



お店がある界隈

☆昔ながらのお店が多く、個人営業の飲食店が多い。

☆柳並線(=JR中央線 上諏訪駅の西口と、諏訪湖畔を直通できる道路として2017年度から整備を進めてきた道のこと)には、商店がない。



界隈の課題

界隈が明るくなってもほしい！
商店街にすれば活気が増す！



これからへ向けて(期待)

☆若者が楽しく働くことができる町にしてほしい!

そのためには、専門のアドバイザーとの話し合いが必要と考えます!