

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）に善よいとわぜんの組み合わせです。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」に乗せて提供し、「和」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。

そば香房 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）