

### 手打ち蕎麦さくら

所在地：草津市草津3丁目13-7 TEL：077-584-4575  
代表：伊藤 大輔 さん



手打ち蕎麦さくらは、草津市役所前にある込田公園の隣に立地する、平成28年にオープンしてから4年になる本格手打ち蕎麦のお店です。



草津生まれで草津育ちの店主伊藤さんは、京都の有名蕎麦店に勤め、そこで蕎麦打ち技術を学んできました。そのお店では通販用の年越し蕎麦を打たせてもらえるのは、技術が認められたほんの一部の者に限られるそうですが、伊藤さんは毎年選ばれていたそうで、その技術は折り紙付き。

さくらのおススメメニューは名物の10割蕎麦！高い技術力で打ち上げられた蕎麦は、良質な蕎麦が備えている本来の香り・味・食感を楽しむことができ、それを求めるリピーターも多いとのこと。



蕎麦本来の美味しさを提供するため、愚直に蕎麦打ち技術と出汁作りの研究に取り組む伊藤さんですが、そのこだわりは素材選びから始まります。地産地消を目指す伊藤さんが、県内各地のそば粉から選んだのは、「竜の里」のブランド名で知られる滋賀県竜王産の蕎麦粉。まるやかな風味とコシの良さが特徴の竜王蕎麦は、滋賀県の環境こだわり農産物の認証を受けた、安心・安全な蕎麦です。また、出汁は北海道利尻産の昆布と4種類の鰹節をふんだんに使用しており、蕎麦の味を引き立てます。

また、この秋には店内に石臼の設置が完了し、伊藤さんの念願であった「挽きたて」での提供が可能に！「挽きたて、打ちたて、ゆでたて」のいわゆる「三たて」が実現することで、甘味・香り・食感・見栄えなど、全てにおいて良くなったとのこと。



石臼設置により  
更に美味しくな  
りました！挽き  
たての新蕎麦は  
絶品です！

早いもので今年もあと少しとなり、年越し蕎麦の季節がやってきました。手打ち蕎麦さくらで「三たて」の蕎麦を楽しんでみてはいかがでしょうか！！

## 手打ち蕎麦さくらの持続化補助金の取組！

石臼を導入するにあたって、伊藤さんは持続化補助金の採択を受けておられます。「石臼導入による三たて蕎麦の提供で売上増加を目指す」というテーマで見事採択されました！

### 持続化補助金の今後のスケジュール（メ切日）

コロナ特別枠：2020年12月10日

一般型：2021年2月5日

持続化補助金にチャレンジしてみたい、という方は中小企業相談所（077-564-5201）までご相談ください！