



5代目の森田大貴さん。「店名は、一日一回の至福をお蕎麦で提供したいというのが由来。伝統の味を守りながら、時代にに合わせて少しずつ変えていくところは変えていきたいと思っています」

「もりとかしわぬきお雑煮風」
S1580円。12月と1月のみの期間限定メニュー。お餅入りの温かい出汁は、お雑煮を思わせ、この時期にぴったりのメニュー。



「名代 生蕎麦 一福」

小樽市色内1丁目6-8
JR小樽駅から徒歩約7分
☎0134-22-1043
営業時間:11:00~16:00
(麺がなくなり次第終了)
定休日:月曜日
(祝日の場合は翌日休み、
月に1回火曜日がお休み)
駐車場:9台



文／田中雅子 写真／本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2023年10月13日時点のものです。

明治27年創業、老舗の絶品更科そば

もりと天ぬき

おたる なだい き そ ば いちふく
(小樽市:名代 生蕎麦 一福)



「もりと天ぬき」S1480円(Sは並、Mは中盛、Lは大盛)。天ぷらは海老2本が入ったかき揚げ。冷たい出汁とかき揚げ入りの温かな出汁の両方を楽しめる。この店に行ったら一度は注文したい看板メニューのひとつ。

駅まわり味めぐり

NO.
165

北の食探歩

東京の日本料理店で修業し
令和三年四月から、四代目の森田
「正さん」とともに腕をふるっている
のが息子の大貴さん。五代目
にお話をうかがった。出汁とかえ
しについて尋ねると「どちらもお
伝えできないんですよ」とのこ

う。真つ白な更科そばは、細目に
切りそろえられており、歯ざわ
りが絶妙なおいしさ。それが少し
濃い目の出汁とよくマッチしてい
る。もりそばは喉越しの良さを
楽しめ、温かい出汁につけると全
く別のほつとする味わいに。

「名代 生蕎麦 一福」の人気の
メニューが「もりと天ぬき」。冷た
い「そば出汁」と温かい「天ぷらの
出汁」の両方で手打ちそばを味
わうことができる。

JR小樽駅から徒歩約七分の色内1丁目に、小樽市民に古くから愛されている蕎麦店がある。創業は明治二十七年。道内でも有数の老舗で、現在は四代目と五代目の親子が味を守っている。

4代目と5代目が腕をふるう一子相伝の伝統の味わい

ちなみにこの店には井ものな
どご飯ものはない。では蕎麦一筋
かというところ、うどんはあり、そこ
がなんとも面白い。
次回は、鍋焼きうどんを食べ
に訪れたい。

なお、定番のメニューの他に
「季節のおそば」も提供してい
る。十二月と二月限定の季節メ
ニューは「もりとかしわぬきお雑煮
風」。かしわの温かい出汁には、
お餅が二枚入っている。

と。この店のそばづくりについ
ては一子相伝で受け継ぎ、他に
明かすことはできないのだとい
う。小樽で百二十年以上続く
老舗ならではの、伝統と矜持を
感じた。

RIDE & DINE

“Nadai Kisoba Ichifuku”

Ironai 1-Chome 6-8, Otaru
About a 7-minute walk from JR
Otaru Station
☎0134-22-1043
Hours: 11:00 - 16:00 (closes
when noodle supply runs out)
Closed: Mondays (the following
day, Tuesday, if Monday is a
holiday, closed once a month on
Tuesdays)
Parking: Available for 9 vehicles

Exquisite Sarashina soba from a long-standing restaurant
established in 1849

Morito Tennuki (Otaru : Nadai Kisoba Ichifuku)

Traditional taste handed down from father to son; the fourth and fifth generations showcase their skills.

About 7 minutes on foot from JR Otaru Station, is one of the many long-standing soba shops in Hokkaido founded in 1894. Ichifuku serves homemade Sarashina soba that has a crisp texture unlike any other soba. The "Morito Tennuki" soba (S ¥1,480) comes with a chilled sauce, and a warm sauce with deep-fried shrimp and vegetable tempura on top. For a limited time (December - January) they offer "Morito Kashiwanuki Ozoni" soba with mochi (S ¥1,580).

车站周边美食选

“Nadai Kisoba Ichifuku”

小樽市色内1丁目6-8
从JR小樽站步行约7分钟
☎0134-22-1043
营业时间: 11:00~16:00
(当日面条售完即结束营业)
休息日: 周一(逢节假日顺延到次日,
每月一次周二休息。)
停车场: 9台

1894年创业, 老店的绝品更科荞麦面

凉荞麦面配炸天妇罗蘸汁 (小樽市: Nadai Kisoba Ichifuku)

由第四代和第五代父子传承的传统美味

位于距离 JR 小樽站步行仅约 7 分钟路程的“Ichifuku”，是一家创立于 1894 年的荞麦面店，为北海道内屈指的老字号。这里的手工更科荞麦面口感凉脆相当独特。

“凉荞麦面和炸天妇罗蘸汁”售价为 1480 日元，可以让您同时品尝到冷制蘸汁和温制虾仁什锦天妇罗蘸汁两种口味。此外，还有季节限定(12 月至 1 月)加了年糕入菜的“凉荞麦配杂煮风味鸡肉香葱蘸汁”，售价为 1580 日元。

车站周边美食选

“Nadai Kisoba Ichifuku”

小樽市色内1丁目6-8
从JR小樽站步行约7分钟
☎0134-22-1043
营业时间: 11:00~16:00
(当日麵條售完即結束營業)
公休日: 週一(若逢國定假日則順延,
每月有一次週二休息。)
停車場: 9台

1894年創業, 老店的絕品更科蕎麥麵

蕎麥涼麵和炸天婦羅沾醬 (小樽市: Nadai Kisoba Ichifuku)

由第四代和第五代父子傳承的傳統美味

位於距離JR小樽站步行僅約7分鐘路程的「Ichifuku」，是一家創立於1894年的蕎麥麵店，為北海道內屈指的老字號。這裡的手工更科蕎麥麵口感涼脆相當獨特。

「蕎麥涼麵和炸天婦羅沾醬」售價為1480日圓，可以讓您同時品嚐到冷製沾醬和熱騰騰的蝦仁什錦天婦羅沾醬兩種口味。此外，還有季節限定(12月至1月)且有年糕入菜的「蕎麥涼麵和青蔥雞肉年糕沾醬」，售價為1580日圓。

역 주변의 맛집

“Nadai Kisoba Ichifuku”

오타루시 이로나이 1초메 6-8
JR 오타루역에서 도보로 약 7분
☎0134-22-1043
영업시간: 11:00 ~ 16:00
(면이 소진되면 종료)
정기휴일: 월요일
(공휴일의 경우에는 다음 날이 휴일, 한 달에 한 번 화요일이 휴일)
주차장: 9대

1894년 창업, 노포의 일품 사라시나소바

모리토텐누키 (오타루시: Nadai Kisoba Ichifuku)

**4대와 5대 계승자가 솜씨를 선보이는 일자상전
(자녀 한 명에게만 기술을 전수함) 전통의 맛**

JR 오타루역에서 도보로 약 7분 거리에 위치한 Ichifuku는 1894년 창업한 홋카이도에서도 유수의 노포 소바점입니다. 이곳의 수타 사라시나 소바는 아삭한 식감이 절묘합니다. '모리토텐누키' S사이즈는 1,480엔이며 차가운 쓰유와 새우가 들어간 튀김을 올린 따뜻한 쓰유를 모두 즐길 수 있습니다. 계절 한정(12월~1월) 메뉴로 떡이 들어 있는 '모리토키와누키 일본식 떡국 스타일' S사이즈는 1,580엔입니다.