



「伝統を守って、祖父から母へと受け継いできたこの蕎麦屋を体力が続く限り、継続したい。産地であるとともに、この家に生まれたことを誇りに思っています」と今井崇敬さん。

「天とじ」1300円。海老天2本は別盛りなのが、この店流。天ぶらは友子夫人の担当で、「からっと揚げる天ぶら名人なんですよ」と今井さん。太鼓判を捺す。



蕎麦の産地「新得」で創業100年以上の老舗の手打ち蕎麦

## アベック丼

しんとく  
(新得駅:そば処 みなとや)



「アベック丼」1350円。天井、豚井、冷やかし、冷たぬき、冷山菜、冷納豆（生卵入り）から2品選ぶ。写真は豚井と冷納豆。組み合わせは自由で、冷たい蕎麦には温かい蕎麦碗が付いてくる。

駅まわり 味めぐり

NO.  
177

北の食探歩



「そば処 みなとや」

上川郡新得町2条北1丁目1

☎0156-64-5745

営業時間:11:00~15:00

(L.O.14:30)

※そばがなくなり次第終了

定休日:木曜日・日曜日

(不定休あり)

JR新得駅から徒歩約3分

駐車場:8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

2024年10月28日時点のものです。

おいしい蕎麦を求めて、名産地を訪れる人たちに古くから愛されている「そば処 みなとや」。新得で創業百年以上の歴史を刻む、親しみやすい雰囲気の名店だ。

一番人気は、約四十年前に三代目店主の今井崇敬さんが考案したアベック丼。特注の新得焼きの陶器でできた器は、同時に二つのメニューを味わえて、食べ応え十分。そしてなんと、いつでも蕎麦のおいしさ。「新得は盆地で、とりわけ八月の昼と夜の寒暖差が大きいので旨味も風味も引き出される。最高級の蕎麦の実が収穫されています」と今井さん。栄養価も高い全粒粉の挽きぐるみを、新得の農協から仕入れているそう。「うちはつなぎ二割の九」が基本で、季節やその日の状況

全粒粉の挽きぐるみを使用、九一が基本。コシが強く風味豊かな打ち立てを提供

態で微妙に配合を変えています」。店裏の蕎麦打ち小屋での作業を拝見した。捏ねに約十分、のしに約三十分。厚さ約二・五ミリから約二ミリ位になるまで全身を使つて何度も丁寧にのした後、駒板を使わず蕎麦切り庖丁で手際よく切っていく。ここまでの工程、約四十五分。この手打ち手切りを一日四・五回繰り返すという。打ち立て、ゆで立てを提供するためだ。

風味豊かな蕎麦を引き立てるのは、出汁。本鰹、鯖節、むろ節を使い、追い鰹として最後に鰹の薄削りを加えて香りを立たせている。かえしは独時の配合を二週間以上寝かせて使用。蕎麦をくまなく愛し、丁寧な仕事でもてなす職人魂がそこにあった。

北海道を代表する蕎麦の産地、新得町。JR新得駅より徒歩約三分の「そば処 みなとや」は大正九年から続く老舗で、三代目店主による本格手打ち蕎麦を味わえる。妥協しない職人の技と、アベック丼というユニークな名前のメニューがこの店の看板だ。

## RIDE &amp; DINE

## “Sobadokoro Minatoya”

2-jo Kita 1-chome 1,  
Shintoku-cho, Kamikawa-gun  
About 3 minute walk from JR  
Shintoku Station  
☎0156-64-5745  
Hours:  
11:00-15:00 (L.O. 14:30)  
\*Ends when soba runs out  
Closed:  
Thursdays and Sundays  
(Some irregular holidays)  
Parking: 8 spaces

A long-established handmade soba restaurant founded over 100 years ago in Shintoku, famous for its soba production

**Avec Don** (Shintoku Station: Sobadokoro Minatoya)

**Made with whole wheat flour, and based on the traditional recipe, the dish offers firm textured noodles full of flavor**

Shintoku Town is a representative soba producing area in Hokkaido. Sobadokoro Minatoya is about a 3-minute walk from JR Shintoku Station. The handmade soba noodles made by the owner are excellent. The "Avec Don" (1,350 yen) allows you to choose two types of soba noodles from tendon, pork don, or various types of chilled soba. The "Tentoji" (1,300 yen) comes with two shrimp tempura on a separate plate.

## 车站周边美食选

## “Sobadokoro Minatoya”

上川郡新得町2条北1丁目1  
从JR新得站步行约3分钟  
☎0156-64-5745  
营业时间: 11:00~15:00  
(L.O. 14:30)  
※荞麦面售罄即打烊  
休息日: 周四、周日 (有不定期休息)  
停车场: 8辆

位于荞麦产地「新得」, 拥有超过100年历史的手打荞麦面老店

**双拼盖饭** (新得站: Sobadokoro Minatoya)

**店家使用全粒粉, 并以九一比例制成。  
提供现擀的荞麦面, 面条劲道, 风味浓郁**

新得町是北海道有名的荞麦产地, 从JR新得站步行约3分钟即可抵达「Sobadokoro Minatoya」。由第三代店主亲手工制作的手打荞麦面堪称一绝。「双拼盖饭」售价1350日元, 可从天妇罗盖饭、猪肉盖饭、各种冷荞麦面中选择两样搭配。「滑蛋天妇罗盖饭」售价1300日元, 两尾炸虾天妇罗以碗盛另附。

## 车站周边美食选

## “Sobadokoro Minatoya”

上川郡新得町2条北1丁目1  
从JR新得站步行约3分钟  
☎0156-64-5745  
营业时间: 11:00~15:00  
(L.O. 14:30)  
※蕎麦麵售罄即打烊  
公休日: 週四、週日 (另有不定休)  
停車場: 8台

在蕎麦产地「新得」創業超過100年的手打蕎麦麵老店

**雙拼丼** (新得站: Sobadokoro Minatoya)

**店家使用全粒粉, 並以九一比例製成。  
提供現擀手工的蕎麦麵, 口感扎实風味濃郁**

新得町是北海道有名的蕎麦产地, 从JR新得站步行约3分钟即可抵达「Sobadokoro Minatoya」。由第三代店主亲手製作的手打蕎麦麵堪稱一絕。「雙拼丼」售價1350日圓, 可從天丼、猪肉丼、各種冷蕎麦麵中選擇兩樣搭配。「滑蛋天婦羅丼」售價1300日圓, 兩尾炸蝦天婦羅以碗盛另附。

## 역 주변의 맛집

## “Sobadokoro Minatoya”

가미카와군 신토쿠초 2조 기타1초메 1  
JR신토쿠역에서 도보로 약 3분  
☎0156-64-5745  
영업시간: 11:00 ~ 15:00  
(L.O. 14:30)  
※ 메밀국수 소진 시 종료  
정기휴일: 목요일·일요일  
(부정기 휴일 있음)  
주차장: 8대

메밀의 산지 ‘신토쿠’에서 100년 이상 전통을 지켜온 노포의 수타 메밀국수

**아베크 덮밥** (신토쿠역: Sobadokoro Minatoya)

**메밀국수는 통메밀가루를 사용하며, 기본적으로 메밀 함량이 90%입니다.  
바로 만든 쫄깃한 식감과 풍부한 풍미의 메밀국수를 제공합니다.**

홋카이도를 대표하는 메밀 산지인 신토쿠정. JR신토쿠역에서 도보로 약 3분 거리에 있는 ‘Sobadokoro Minatoya’. 3대째 이어오고 있는 주인장의 수타 메밀국수가 일품입니다. ‘아베크 덮밥’(1,350엔)은 튀김 덮밥, 돼지고기 덮밥, 각종 차가운 메밀국수 중에서 2종류를 선택할 수 있습니다. ‘덴토지’(1,300엔)는 새우튀김 2개가 별도의 그릇에 담아 제공됩니다.