

創作そば会席は、 素材の味を生かした魅力の料理。

古都・京都の東山地区に位置し、8年目を迎えるそば茶寮「澤正」を訪ねた。新しいお店とは言え、「澤正」は本来、京都に100年を超える歴史を重ねたそば菓子処「総本家澤正」という老舗である。明治42年に創業の初代が考案した『そばぼうろ』はあまりにも有名。その三代目である澤田正三さんは、料理に高い関心を寄せており、100年の歳月を築いた『そばぼうろ』の名で知られたお客様の方々に、喜ばれる料理を提供したい、と考えていた。「おいしい料理を召し上がっていただきたい。」という強い意志だった。こうして開店したのが、そば茶寮「澤正」である。

京都・山科の野菜でつくる創作そば会席は、季節の移ろいにより旬の素材を堪能していただけるよう、月がわりの献立を用意している。料理を彩る器は、地元泉湧寺周辺の窯元で焼かれた清水焼を使うなど、京都の四季の季節感を料理を通じて感じてほしいと言う。また各月により、澤田正三さん自らが厳選した純米酒なども料理の楽しさをいっそう引き立ててくれている。

そして何よりもそば茶寮「澤正」を訪ねて、最初に驚いたのは建物である。自然に恵まれた屋敷の迎賓館として昭和初期に建てられた館を、このお店のために3年の時をかけて甦らせたものである。アンティークな洋館、茶室席があり、静かな落ち着いた環境で料理が堪能できる。「古きものの良さを楽しみそしてまた、今を遊ぶ」という粋なそば会席の茶寮である。料金も手軽で、どこか知人のお宅を訪問しているような心地よさが漂ってくる。

このように素材選びや調理方法、そして雰囲気まで、こだわりにこだわり抜いた澤田さんが選んだお水がマルチピュアでした。「大切な素材である野菜を元気にしてくれ、おいしさを生かせるのがマルチピュアのお水である。」と語る。山科に育った野菜との相性が、このお水だとぴったりであると澤田さんは実感している。さらに創作そば会席は、そば粉を中心においしい料理を召し上がっていただくために、特にお水が重要であるとも語ってくれた。

マルチピュア愛用のお店紹介 京都・そば茶寮「澤正」



こころ癒される空間で、
京都の四季を料理で堪能して。



そば茶寮「澤正」

京都市東山区今熊野剣宮町33-22
TEL.075-561-4786

【営業時間】

12:00~14:30(L.O.)
18:00~19:30(L.O.)

創作そば会席は、2名以上の予約が必要。

【定休日】

(奇数月)水曜日、(偶数月)火曜日