

茹でる。蒸す。焼く。 それが、下館の焼きそばです。

筑西焼きそば王国 会長 笠倉勉 Kasakura Tsutomu



笠倉さんは、市内の祭りには必ず顔を出し、県内外の会場でも、筑西市の名を背負って鉄板に向かいます。

このまちの焼きそばの主役は、蒸し麺ではなく、乾麺。

茹でて、蒸して、焼くという手間のかかる工程を守り続けています。

「このやり方が、下館の焼きそばなんです。だから、もっちりおいしい」。

下館焼きそばは、保存性を重んじ、往来の多かった商いの町で育まれた食文化。

その味を300円という手の届く価格で守り、利益は地域へと還元する。

雨の日には大盛りにしても、最後まで売り切るのが流儀です。

派手な販売方法は選ばず、人の顔が見える現場で黙々と作り続ける。

笠倉さんにとって焼きそばは、売るものではなく、まちを伝える手段なのです。

■ 笠倉さんのおすそわけは、
下館焼きそばの伝統を未来へ受け継いでいくことです。

連絡先は、TEL.090-3007-9446