

はぎビズは最高の相談相手、
頼りになります。



そば処龍の里やどみ

Facebook



HP



**懐かしい小学校の校舎で、美味しい十割蕎麦を食べられる！
そば処龍の里やどみ**

休校となった小学校を
活用したそば処

弥富を丸ごと味わう
蕎麦ととれたて山菜♪

年越し蕎麦やモーニングも
あります☆

休校となった小学校を活用したそば処



国道315号線から、県道14号線に入った先。豊かな自然の中を走る絶好のドライブスポットにあるのが、弥富小学校です。現在は休校中で、賑やかな児童の声は聞こえてきませんが、その代わりに週末には、蕎麦を打つ音が聞こえてきます。いつか学校が再開される時まで校舎を守っていきたいと、地域住民が力を合わせて始めたのが、「そば処龍の里やどみ」です。広々とした学校の校舎や校庭を活用し、バイカーフレンドリーな環境を作ることに力を入れていて、天気の良い日はツーリングを楽しむお客様もたくさんいらっしゃいます。

弥富を丸ごと味わう 蕎麦ととれたて山菜♪

懐かしの小学校の教室、そして学校机で食べるのは、弥富で育った蕎麦粉を使った十割蕎麦。サイドメニューの天ぷらに使う山菜は、弥富で採れた旬の野菜などを使用しています。タイミングによっては、採れた山菜を急遽メニューに加えるといったこともあり、新鮮な自然の恵みをたっぷりと味わうことができます。人気メニューのひとつで、お客様が多くいらっしゃる連休中には売り切れてしまうこともあるそうですよ。はぎビズでは、弥富という地域や弥富小学校を愛する地域の方々の熱い思いを知ってもらうため、情報発信のお手伝いをさせて頂きました。また、バイカーの方に龍の里やどみとその周辺をツーリングコースの候補にしてもらえよう、モデルコースを掲載したチラシを作製、県内のバイク販売店様に配布いたしました。



年越し蕎麦やモーニングもあります☆



そば処龍の里やどみでは、年末に年越し蕎麦の販売を行っています。自宅で手軽に美味しい十割蕎麦を楽しめるとあって、毎年大好評です。また、月に一度ではありますが、「ひだまりモーニング」として、萩近隣では珍しいガレットを提供中。ガレットとは、クレープのように薄く焼いた生地にはじめに具を乗せ、四方を折りたたんだフランスの料理です。十割蕎麦に使用しているのと同じ弥富の蕎麦粉を使い、玉子を乗せて焼き上げたガレットとドリンクのセットを、なんと600円で食べることができます。モーニングの実施日は、毎月末の金曜日。提供時間は7時30分～10時30分までとなっております。8月は25日金曜日の実施予定。朝、まだ空気が涼しいうちに美味しいガレットで朝活をしてみませんか？

【あげる！はぎビズ】

萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

