

・挽きたて・打ちたて・茹でたての国産二八そば。揚げたての天ぷらしか出しません。

おつまみお品書き



えびすそば
YEBISU SOBA

Yebisu Soba

vol.
1

2025. August

Yebisu Soba no Food Menu



えびすそば

YEBISU SOBA

蕎麦を楽しみ、お酒を楽しむ

さすれば□□福来たる

1. 蕎麦

2. つゆ

3. 出汁

秋田県八郎潟で昔ながらの製法にこだわった伝統の佃煮を作り続ける創業明治三五年の老舗「菅英 佃煮本舗」の秘伝の煮返し（かえし）を老舗蕎麦店の醤油で整えた自慢のつゆです。

厳選された国産の厚削りの鰯節、鯖節と千し椎茸などを使用し、毎日丁寧に引き風味豊かなお出汁に仕上げました。

天ぷらとお蕎麦のお店



写真／ざる蕎麦

海老天

いちごミルク氷

まるいたい焼き

自家製二八そばが楽しめるお店。

揚げたての天ぷらが楽しめるお店。

バラエティ豊かなおつまみ・お酒が楽しめるお店。

【かき氷】や【まるいたい焼き】が楽しめるお店。

普通のお蕎麦屋さんとはちょっと違う楽しいお店です。



お酒は二十歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は適量を。



えびすそば
YEBISU SOBA

MENU CONTENTS

自慢のそばつゆのヒミツ

3 菅英佃煮本舗について

美味しい蕎麦はこうして出来ている。

4 株式会社そば研について

【あつあつ サクサク】

5 揚げたて天ぷらお品書き

- ・ 盛り合わせ…… 5
- ・ 単品…………… 6

【悩んだらコレ！】

7 えびすそばのお勧め

【すぐ出るシリーズ】

8 とりあえずこれ！

【言わずもがな】

9 人気メニュー

【からあげ・佃煮もいい肴になるんです】

10 菅英佃煮本舗の佃煮

11 アルコール/ ドリンクメニュー

しめ

13 やっぱり✕はお蕎麦/ もちろん最後はあまいもん



創業明治35年老舗佃煮屋の味



菅英佃煮本舗の佃煮

秋田の八郎潟の地域の風土と昔ながらの製法がおりなす秋田の味。
佃煮に使われる秘伝のタレをお蕎麦のかえしに使用しております。



秋田の味

1 地元で愛される菅英の佃煮

「菅英佃煮本舗」の佃煮は昔ながらの製法にこだわった伝統の佃煮を作り続けています。味が淡白で脂肪も少なく、捕れたての白魚やわかさを職人が厳選し、その中でも最良のものを選び抜いて使用した、こだわり抜かれた逸品です。

長年培われた熟練の業

2 100年受け継がれる老舗の味

「菅英佃煮本舗」のほど近くにある八郎潟。大規模な干拓により縮小したがかつては日本第2位の面積を有したこの湖は、大正から昭和にかけて白魚やわかさぎのうたせ網漁が盛んに行われており、佃煮文化が強い地域として「うたせ舟」の優雅な風物詩とともに知られていました。八郎潟の干拓により、「うたせ舟」の姿は見られなくなりましたが、現在でも八郎潟に隣接している秋田県潟上市には多くの商店がなお佃煮を作り続けています。

創業明治35年年の老舗の味

3 菅英佃煮本舗の佃煮

創業明治35年の老舗佃煮店【菅英佃煮本舗】。
秋田県八郎潟で水揚げされた素材を中心に、百年以上受け継がれる老舗の味と記述を活かしたこだわりの佃煮を作り出しています。

基本情報

- 所在地：秋田県潟上市昭和乱橋字古開119
- （JR大久保駅より約1.9km・駐車場完備）
- 創業：明治35年（1902年）
- 代表者：菅原英孝（代表取締役）
- 菅原英美（専務取締役）





農業生産法人 株式会社そば研



株式会社そば研（正式名称：農業生産法人 株式会社そば研）は、秋田県雄勝郡羽後町を拠点に、そばの栽培から製粉・販売までを一貫して行う農業法人です。「にじゆたか」（秋そば）と「夏吉」（夏そば）という自社ブランド品種を開発し、地域特性に合わせた栽培を行う。えびすそばでは【そば研】のそば粉を使用しております。



1 加工・製粉における 徹底した品質管理

そば研の製粉の主役は、昔ながらの石臼挽き。回転速度を抑えた低速製粉により摩擦熱の発生を防ぎ、そばの香りや色味を損なわないよう温度管理を徹底しています。一般的な高速製粉が香りを失いやすいのに対し、30℃以下を保ちながら挽き上げることで、そば本来の風味が生きた粉を提供しています。

製造ラインは秋田県版HACCPとJGAP認証を取得。工場内は動線管理が徹底され、粉の水分量・白度・香りを数値で確認する穀物検査体制も整っています。これにより、食品安全と品質を両立した高水準のそば粉を提供しています。

3 蕎麦で地域をつくる、 秋田・羽後町発の挑戦

秋田県羽後町の農業生産法人「株式会社そば研」は、蕎麦の栽培から製粉・販売までを一貫して手がける、全国でも数少ない“そばの総合プロフェッショナル集団”です。

耕作放棄地の再生という地域課題から始まった挑戦は、今や「蕎麦で稼ぐ」「蕎麦で地域を誇れる」という、地方創生の象徴的な成功モデルへと進化しています。

基本情報

- 所在地：秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54番地
- （羽後交通「羽後警察前」バス停から徒歩約10分ほど）
- 創業：平成24年（2012年）
- 代表者：藤原 洋介（代表取締役）



2 美味しい蕎麦処には、 産地がある。

ただそばを作るのではない。その土地ならではの味、その風土に合った品種、その文化に寄り添った栽培。そうした“背景のある蕎麦”を届けることで、地域の食文化そのものをブランドに昇華させようとしている。

「美味しいそばは、どこで誰が育てたかが見えるべきだ」そう語るのは、そば研の現場スタッフ。彼らは今日も、早朝の畑でそばの状態を見極め、午後には石臼で粉を挽き、夕方には製品の梱包を終える。まさに、一粒の蕎麦にすべてを込める職人たちだ。

目指すのは、そばが“名物”で終わる町ではなく、そばが“誇り”になる町。





揚げたて
天ぷら

[提供時間] 11:00~20:00

テイクアウトできます

☎ 019-681-4837

3種盛り



海鮮天盛り
1,700円



よくばり天盛り
1,400円



やさい天盛り
1,200円

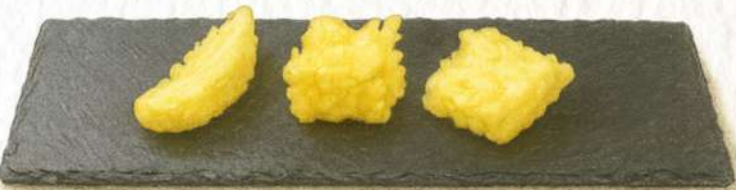
盛り合わせ



サーモン天3種盛り
1,200円



大葉天3種盛り
1,100円



チーズ天3種盛り
780円



鶏天3種盛り
780円

※揚げたてを提供いたしますのでお時間を頂戴いたします。

※季節により盛り付けやメニューが変更になる場合があります。

※イラストはイメージです。実際のものとは多少異なる場合がございます。

※一部テイクアウト不可の天ぷらもございます。詳しくはスタッフにお聞きください。

お品書き



鶏天大葉おろし
270円



鶏天よだれ鶏
280円



鶏天タルタル
270円



鶏天
180円

自慢の鶏天



サーモントルタル
360円



サーモン
大葉おろし
380円



サーモンいくら
650円



サーモン天
280円

サーモン



ミス天
320円



かにかま天
180円



イカ天
230円



逸品
子持ちししゃも
320円



海老天
380円

海鮮



井タレゆで卵
280円



太ちくわ
250円



カマンベール
280円



クリームチーズ
250円



生モッツァレラ
290円

創作



あお唐
180円



大葉天
イクラのせ
480円



大葉天
マグロのせ
360円



大葉天
たらこマヨ
280円



大葉天
160円

野菜天



さつま芋天
180円



なす天
180円



舞茸天
250円



れんこん天
200円



新生姜天
250円



えびすのお勧め

"Yebisu's recommended menu"



柔らかジューシーな蒸し鶏をシンプルにオリーブ油と黒胡椒で

580円(税込)

オリーブ油と
黒胡椒



低温調理でじっくりと調理した蒸し鶏を食欲そそるピリ辛のタレで

680円(税込)

おすすめ

ねぎましよだれ鶏



わさび醤油でいただくシンプルな酒肴。

530円(税込)

いたわさ
(かまぼこ)



ちくわの旨みと胡瓜がgood!

480円(税込)

おすすめ

ちくわきゅうり



肉厚でジューシー

480円(税込)

だし香る
蒸し鶏小鉢



下) 菅英の佃煮小鉢3点

菅英佃煮本舗の
佃煮3点盛り

780円(税込)

上) 湯美人揚げ揚げ3点

菅英佃煮本舗の
唐揚げ3点盛り

780円(税込)

おすすめ



蕎麦の実のプチプチ食感が良いアクセントに。

550円(税込)

豆腐と
そばの実なめこ



とりあえず

"Dishes served right away"



おつまみかしわ

オープン当時からの人気メニュー。
しっとり柔らかな鶏肉をお楽しみ
ください。

480円(税込)



おすすめ

おまかせ小鉢3点

迷ったらコレ!お酒のお供にお楽しみ
ください。
※内容は日により異なります。

890円(税込)



胡瓜ピリ辛

ピリッとした辛味がアクセ
ントに

290円(税込)



冷奴

豆腐に薬味を添えた
定番おつまみメニュー。

290円(税込)



おすすめ

極太メンマ

お酒に合うシンプルかつ
旨味たっぷりの一品。

360円(税込)



カニカマ

カニの風味が強いカニカ
マです。

290円(税込)



おすすめ

イカ三升漬け

酒好きに刺さる三升漬け
小鉢。

390円(税込)



白菜キムチ

シャキッとした食感と程よい
酸味でお酒が進みます。

320円(税込)



人気メニュー

"Recommended menu"



フライドポテト

外はカリッと中はホクホクに揚げた、みんな大好き定番の一品。

480円(税込)



おすすめ

いくらおろし小鉢

みずみずしい大根おろしに、ぶちぶち食感の国産イクラを贅沢に添えた小鉢。

680円(税込)



蕎麦の実なめこ

なめこの滑らかな食感と、そばの実のプチプチ食感が特徴です。

380円(税込)



おすすめ

ほやこのわた

三陸産の真ホヤとこのわたを和えた塩辛。

580円(税込)



塩昆布

たたききゅうり

塩昆布と和えたシンプルながらもやみつきになる一品。

390円(税込)



かしわの赤辛和え

辛味でお酒が進みます。

450円(税込)



若鳥唐揚げ

衣はサクッと、中から旨みがじゅわっの定番メニュー。

580円(税込)



おすすめ

肉味噌豆腐

しっかりと味付けされた肉味噌と豆腐の相性が抜群。

580円(税込)

創業明治35年老舗佃煮屋の味

菅英佃煮本舗の佃煮



菅英佃煮本舗HP

おすすめ



下) 菅英の佃煮小鉢3点

菅英佃煮本舗の佃煮3点盛り

780円(税込)

上) 潟美人揚げ揚げ3点

菅英佃煮本舗の唐揚げ3点盛り

780円(税込)



菅英佃煮本舗のオリジナル佃煮。

290円(税込)

いかポテト佃煮



職人が丁寧に生炊きで仕込んだ伝統の一品。

290円(税込)

特上白魚佃煮



おすすめ

二度揚げしたサクサクのわかさぎ唐揚げ。

290円(税込)

わかさぎ唐揚げ



八郎湖で獲れた白魚をカリッと揚げました。

290円(税込)

白魚カリカリ揚げ
ガーリック味



八郎湖で獲れた白魚をカリッと揚げました。

290円(税込)

白魚カリカリ揚げ
しお味



おすすめ

秋田県産の酒粕パウダーを振りかけた新商品。

290円(税込)

魚のちっちえ



DRINK MENU

ドリンクメニュー

レモンサワー

キンミヤ

生レモンサワー 480円

こだもり酒場

レモンサワー 390円

こだもり酒場

レモンサワー(大) 750円

ハイボール

ジムビーム

ハイボール 480円

メガハイボール 880円

サントリー角

ハイボール 540円

メガハイボール 980円

サントリー知多

ハイボール 1,180円

コークハイボール 540円

ジンジャハイボール 540円

黒霧島

黒ッキリボール 540円

焼酎

黒霧島・そば焼酎・キンミヤ

ロック・水割り・お湯割り

蕎麦湯割り・緑茶割り

各480円

生ビール

ザ・プレミアムモルツ

香るエール

グラス 580円

中ジョッキ 680円

特大ジョッキ 1,680円

瓶ビール

サッポロ赤星中瓶 580円

エビスビール小瓶 540円

ハートランド小瓶 540円

ノンアルコール

アサヒドライゼロ 480円

ホッピー

ホッピー 白・黒 540円

ホッピー 濃いめ 640円



ジン

ボンベイサファイア	480円
ジンソーダ	880円
ジントニック	
翠ジン	480円
ジンソーダ	880円
ジントニック	

果実酒

タカラクラフト
岩手ぶどう
北限のゆず
ふくしま桃

あらごし梅酒 各690円

ノンアルコール

梅酒ロック
梅酒ソーダ
ハイボール
カシスソーダ
シャルドネ
レモンサワー 各390円

日本酒

あさ開き	
熱燗・冷酒	480円
純米酒1合半	980円
広島	
宮島さん1合半	1,190円
秋田	
雪の茅舎1合	1,190円
秋田	
刈穂1合	1,190円
岩手	
おしの尾1合	1,190円

カクテル

カシスソーダ
カシスオレンジ
カシスウーロン
シャンディガフ
レゲエパンチ
ピーチソーダ
ファジーネーブル 各690円

ソフトドリンク

黒烏龍茶 340円
オレンジジュース 340円
三田りんごジュース 390円
トニックウォーター 390円
コーラ 390円
ジンジャーエール 390円
炭酸水 290円



お酒は二十歳になってから。



えびすそば
YEBISU SOBA

2025 August

2025年7月発行 Vol.1
編集:HappyProduce

発行所:えびすそば

〒020-0022 岩手県盛岡市大通3丁目4-1 クロスデラス盛岡 2F

非売品

やっぱり



はお蕎麦で!

盛料
大無料



ざる蕎麦

780円

自家製二八そば



かけ蕎麦 冷・温

780円

低温調理の
自家製鶏



鶏そば 冷・温

980円



みてね!!

お蕎麦はグランドメニュー
をご覧ください。

もちろん最後はあまいもん!



揚げ鯛焼き

あんこ・クリーム・期間限定

300円~



ナタデココドリンク

ストロベリー・パインパッション

550円

うまい!!



0196814837