

# 新千歳空港から、北のそば文化を発信!

えぞまえ

ほくどう

## 道産食材を楽しめる「蝦夷前そばと豚丼 北堂」5月27日オープン!

北海道の玄関口・新千歳空港(国内線ターミナル3階)に、そば店のイメージを一新するスタイルの新店「蝦夷前そばと豚丼 北堂」が2025年5月27日(火)にオープンします。

「江戸前」ならぬ「蝦夷前」をコンセプトに、北海道産そば粉と道産食材を味わえるそばメニューと、十勝名物の豚丼が看板商品。旅慣れたお客さま向けの立ち食いカウンターを用意し、夕方からは「角打ち」スタイルで道産酒と肴を提供するなど、これまでにないスタイルで北海道の食の魅力を発信します。

### 北海道のそばを「蝦夷前」スタイルで

東京の有名そば店「藪」「更科」「砂場」が「江戸前」のそば文化を築いたのに対し、「北堂」はあえて「蝦夷前」を名乗り、北海道の食材を生かしたそばを提供します。

#### ●道産そば粉

北海道は、全国のそば生産量の約4割を占める一大生産地。道産そば粉の中でも特に品質の高い「幌加内産そば」を使用し、毎日数回に分けて「打ち立て」を提供します。

#### ●薬味に山わさび

そばの基本「板そば」の薬味には、北海道ならではの「山わさび」を使用。ツンとくる辛みが特徴で、そばの風味を引き立てます。

#### ●特色ある道産食材

「知床つぶのかき揚げ」「行者にんにく卵とじ」「佐呂間の小粒牡蠣」など、北海道各地の特色ある食材を使ったそばを提供。他では味わえない「蝦夷前」ならではの品ぞろえです。

### 十勝名物の豚丼と道内16蔵の日本酒

そばと並ぶ看板メニューが、十勝名物の豚丼です。鰻丼の代わりに豚肉を使ったのが始まりとされる帯広の豚丼を忠実に再現。脂の旨みで厳選した「阿寒ポーク」を使い、当店自慢のタレで香ばしく焼き上げます。ミニ豚丼も用意しており、板そばとのセットが人気です。また、酒造好適米の生産が盛んな北海道の日本酒にもご注目。道内16蔵から選りすぐりの日本酒を、搾りたての風味が伝わる最新の「樽詰め日本酒サーバー」で提供します。

### 空港で「粋」なひとときを楽しむ

旅慣れた人のために、時間がないときにも気軽に立ち寄れる「立ち食いカウンター」を設置。夕方3時からは「角打ちカウンター」として、そば店ならではの肴と道産酒を楽しめる空間に変わります。「北海道珍味3種盛」など、そば店ならではの肴とお酒を楽しむ粋な過ごし方を提案します。

店名の「北堂」には、北海道の「北」と、人を温かく迎える「堂」という想いが込められています。10年前に札幌市北区で開店以来、「北海道にあるべきそば屋」を目指し、食材選びから調理法、空間づくり、接客までこだわりを貫いてきました。その集大成が新千歳空港店です。