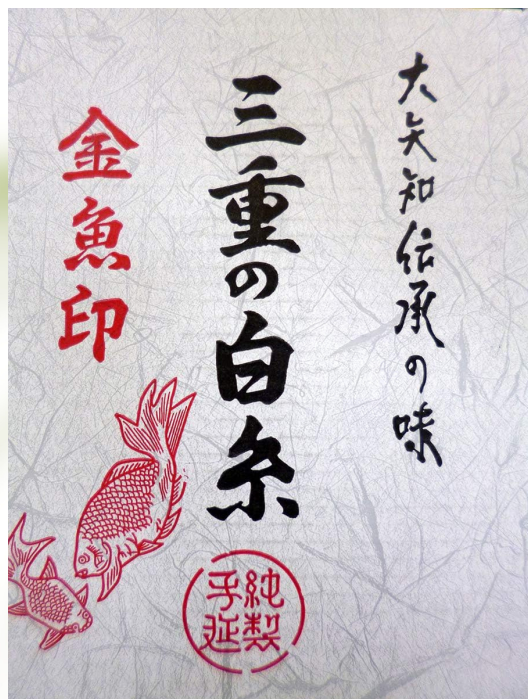




「大矢知そうめん」の歴史は言い伝えによると、旅の僧侶が朝明（あさけ）川のほとりの農家に一夜の宿を請（こ）うた際、親切にもてなされたお礼として、そうめんの作り方を教えたのが起こりといわれています。

この大矢知地区は鈴鹿おろしと朝明川の清流という、気候と風土に恵まれ発展しました。

手延べそうめん生産量としては、全国の1%にも満たない小規模生産ではありますが、手作業で生産される味は**コシの強さ**が評判であり生産が追いつかないほどです。



昔ながらの手延べ、天日干し製法
「鈴鹿おろし」という風に吹かれて
丹念に作り上げました

大矢知伝承の味



夏季期間限定

大矢知手延べそうめん

1人前 **300円** (税込)

9:00~24:00 受付
ご注文はフロント9番まで