

販売日限定！一流のデザートを食べられるチャンス

数量限定  
これが有名パティシエの実力  
そば粉生クレープ  
「単品」680円(税込)



元ホテル・ドゥ・ミクニ製菓長  
ローマ教皇への献上経験者  
仏5つ星リッツ及びブル・クルールパティシエ  
武井一仁  
日本老舗そば屋100選  
「全国新そば会」栃木県代表  
たくさんのTVで蕎麦や歴史を語る  
なか川4代目  
中川知彦

コレ！絶対食べた方がいいです！



持ち帰り  
食べ歩き可

郵送  
ご予約OK

完成までの内緒話



# おしながき

## 名物料理「粋なそば文化」

- 相田みつをオススメコース 3,300円
- 天ぬきそば(そば粉生クレープ付き) 2,750円
- 天ぬきそば(抹茶わらび餅付き) 2,200円



## ご予約 承ります

- 宴会・法事・七五三・観光団体  
1650円位～11000円(ご予算に応じてご相談を)

## そば・うどん

- カラスミ・いくらそば 2,000円
- またけ天ざるそば 1,800円
- にしんそば(相田みつを風) 1,500円
- とろろそば 1,100円

## 有名パティシエ本人が作る

- そば粉生クレープ 680円  
(知る人はコレを食べに…男性にも大人気)

## 日本最高峰の日本酒ラインナップ

磯自慢・飛露喜・而今・黒龍・田酒・東洋美人…など  
日本屈指の3種飲み比べはココでしかまず飲めない逸品

## 相田みつをゆかりの店 めん割烹 なか川



〒326-0814 栃木県足利市通2-2659  
TEL. 0284-41-2322  
営業時間 11:00～21:30(そばがなくなり次第終了)  
定休日 火曜日(祝日は営業)(夜はご予約が確実)

- 足利学校・鍬阿寺 徒歩1分(目の前です)
- 東武伊勢崎線 足利市駅 徒歩8分
- JR両毛線 足利駅 徒歩6分
- 北関東自動車道 足利インター7分
- 太田桐生インター15分
- 東北自動車道 佐野藤岡インター30分
- あしかがフラワーパークから車で15分



WEBでは、なか川と相田みつを先生のことをさらに詳しくご紹介  
<https://soba.info/> (なか川 足利)



# も一人の時間

書家相田みつをが食べていた料理と直筆作品を楽しめる店。  
なか川と相田みつをとの約50年間にわたる物語。

### ここが私の出発点

相田みつを先生がなか川へ最後に訪ねてきた時、なか川4代目に向かって何度も何度も語った思い出深い言葉です。  
めん割烹なか川は「相田みつを物語」に登場する「旅館なか川」が前身であります。  
約80年に渡る「そば」と「日本酒」の「そば屋文化」を感じ取りながら  
楽しいお食事をして頂けたらと思います。

相田みつを



天ぬきそば  
(そば粉生クレープ付き)

「作品ができるたびに、  
うちに持っていらっしやいよ」



旅館なか川 初代女将  
中川 光子

突然現れた青年「相田みつを」。  
当時、作品を足利中に売り歩くもまったく  
売れず、彼の作品に対する想いと夢を聞いた  
旅館なか川初代女将の中川光子は、  
「いいのができたらみんな持っておいで。  
買ってあげるから。」と優しく声をかけ  
初めてみつを作品を買った人物となった  
のです。  
こうしてなか川は、相田みつを先生との  
約50年にもわたる物語がスタートします。

### 「日本酒は1日1本までだよ」

光子と相田みつを先生との約束。  
それは日本酒は1日1本まで。みつを先生  
は今日あった出来事や自分の作品につい  
ての熱い想いを語りながら、なか川名物  
「甘露煮」をつまみに、美味しそうにお酒を  
飲んでいました。



なか川名物  
にしん甘露煮

## ご挨拶



なか川4代目  
中川知彦

そば屋とは…江戸時代から1番美味しい酒が集  
まり飲める場所でありました。  
「昼間から日本酒を飲み、メに蕎麦を食べる」  
江戸時代から続く「そば屋の粹な文化……そ  
ば前」を大切に、全国の中でも最高の日本酒  
が集まるそば屋として日々努力しています。  
①「希少な在来種」で江戸時代の蕎麦を再現。  
②有名なパティシエ本人が焼くデザートを食べ  
られるチャンス「そば粉生クレープ」  
③店内に「相田みつを作品展示」…など  
相田みつを先生も味わった歴史ある料理と共に  
足利名物でもある「そば」そして「日本酒」を  
ぜひお楽しみください。

「みつを……遠慮しないで、  
ご飯もいつでも食べにおいでよ」

その後もなか川以外ではほとんど作品を買って  
もらえず、生活に困っていた事情を知る光子がかけ  
た言葉です。  
このひと言から、相田みつを先生は毎日のよう  
にご飯を食べになか川に来るようになりました。  
先生が一番好んだ料理は「甘露煮」。  
今でも「相田みつをオススメ御膳」として先生が好  
んだ料理をご用意しています。



相田みつをオススメ御膳



甘露煮の入ったにしんそば

### 「旅館なか川の 看板を書いてみるかい？」

光子のこの言葉でみつをはなか川の看板を制作。  
「へえ、上手なもんだね。それなら看板だけ  
なく、次はうちの旅館の各部屋に飾る部屋札や箸  
袋に、マッチ箱なんかもいいね。各部屋にちなん  
だ作品なんかもデザインしてごらんよ！」  
こうしてなか川は相田みつを先生の奇妙な字があ  
ちこちに存在する旅館になったのです。  
今でも、先生がデザインした看板やおとも、マッ  
チ箱など多くの作品がお店で使われています。  
なか川をデザインしたのをきっかけに、その後  
「香雲堂本店」「虎谷」の包装紙も手掛けます。



### 4代目オススメ 天ぬきそば

天ぷらそばでそばが入って  
いないものを「天ぬき」とい  
います。

日本酒を飲みながら天ぷら  
を食べ、残った汁にもりそば  
をつけて食べる、これが江戸  
時代で一番「粋」な食べ方だ  
した。  
日本屈指の日本酒を揃える  
なか川で江戸時代の粋を  
体験してください。



### 先生のいつもの席「要予約」

旅館からめん割烹にかけて約50  
年、相田みつを先生はいらして  
おります。紅葉の間には先生のいつ  
も席が当時のテーブルと共に  
残っており、先生お気に入りの「甘  
露煮」など、思い出深い当時の料理  
を今でも味わう事ができます。  
お席は要予約「みつをゆかりの料  
理」で承ります。



先生のいつもの席  
「紅葉の間」

### 個人では日本一の所有 店内に相田みつを作品展示中

相田みつをの原点となる初期から  
中期にかけての作品を中心に所有  
し、季節に応じた作品展示替えや相  
田みつを美術館未発表作品も展示。



### 日本老舗そば屋100選の蕎麦！

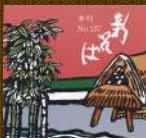
足利市で唯一「全国新そば会」に認められ  
「日本の老舗」として名店と共に名を連ねる

### 在来種の希少なそばが 食べられます。

日本の老舗そば屋でも入手困難

なか川のそば粉は日光東照宮献上を始め  
東京や京都の超有名老舗そば屋や  
ミシユラン掲載そば屋にも譲る事もある  
逸品です。

「更科」「挽きぐるみ」「女挽き」「10割」「二  
八」江戸時代の人々が食べていた味のある  
固い蕎麦（在来種）を再現した数少ない  
そば屋です。



「全国新そば会」



一般的なそばの実



希少な在来種のそばの実