

万能薬味

青唐辛子醬油

当店で、おでんの薬味としてお出ししている青唐辛子醬油。

お客様のご要望にお応えし、販売を開始しました。

やみつきになる、癖になる、

旨味と辛みが程よく絡みあった薬味です。

好評発売中



内容量 110g

旨味ある辛さが
クセになる。



おでん

鍋・雑炊



冷奴・湯豆腐



肉まん



ホットドック



ピザ



おでんはもちろん、

鍋の薬味、冷奴、揚げ出し豆腐、

肉まん、餃子、焼売、

ピザ、肉じゃがなど

辛子の代わりに。

激辛というより

いりこ醬油で

煮込んでいるので、

こくや旨みのある

薬味です。

また青唐辛子の

固形分がたっぷり

入っているので、

のせて食べると

美味しいです。

他にも、豚の角煮、

ステーキ、唐揚げ、

パスタなどにも

おすすめです。

お店のあるこの場所には、かつて大きな時計塔が立っていました。

旧向島町史によると、時計塔は大正末期 1926年(大正15年)に建設。

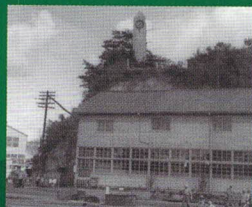
腕時計をしている人が少なかった当時、造船所で働く人や

地域の人たちに時を知らせ、向島の風物詩として親しまれました。

当時は海図にも記され、尾道水道を航行する船舶の道しるべとして役立ったそうです。

その場所で小さな蕎麦屋を営んでいます。

小高い丘から尾道の風景を眺めながら、蕎麦と静かな時をどうぞお楽しみください。



丘に立っていた往時の時計塔
(写真:土本寿美氏)
1959年(昭和34年)当時撮影

●尾道方面からのアクセス

(旧)尾道大橋で向島に渡り、一つ目の信号(大原交差点)を右折します。坂を下って右手に看板を見つけたら右折、坂道を登ったところが店舗です。※駐車場あります

●営業時間

(金)(土)… 昼 11:00~14:00 / 夜 17:30~21:00 (日)… 昼 11:00~14:00
夜は、予約のお客様のみの営業といたします。(予約は当日お昼の営業終了までをお願いします)

そば処
時計塔

Tel 0848-44-1184

<https://www.tokeitou.com/>



株式会社 時計塔フーズ

〒722-0062 広島県尾道市向東町 787

Tel 0848-38-2882

<https://tokeitoufoods.jp/>