

# 創業 明治四十年。

おかげさまで、満百年を迎えることができました。



おそば  
さん



とさ  
時間の味わいをお召し上がりください。

おかげさまで、満百年を迎えることができました。

“おそばさん竹”に

ご来店いただき誠にありがとうございます。

当店は、明治四十年（1907年）上海市内に料亭として創業以来、満百年を。

そして昭和二十二年（1947年）現在の地に

そば店として開業しましてから満六十年を迎えることができました。

お客様の「美味しい」の一言を糧とし

「時間の味わい」「仙台の味わい」を守り続けてまいります。

今後とも変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



創業百年。  
杜の都に六十年。

と き  
時間の味わいをお召し上がりください。

おそばさん竹は、明治四十年(1907年)上海の地に創業。



当時の上海市街



◆明治四十年当時の上海市街図  
仙台市図書館所蔵 復刻版上海市街図より



当時の上海市街・  
日本人住宅区



当時の上海市街



明治四十年創業当時の「さん竹」店舗

さん竹百年の味は、明治四十年(1907年)上海市に天ぷらをはじめとした日本料理店として初代「三宅 竹次郎」が創業いたしました。

昭和に入り、三宅竹次郎が他界、妹の「太田 嘉女」が引き続き家業を継いで昭和20年まで日本人の方々にご愛顧をいただきました。



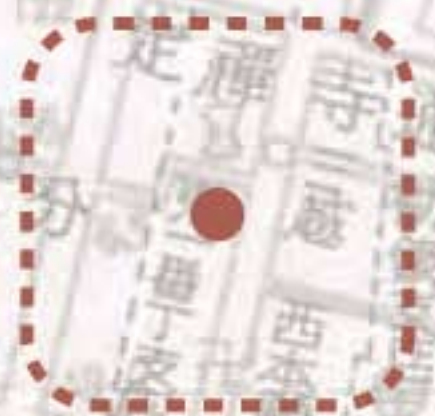
100年前の自動車・1908年製T型フォード  
(写真提供:仙台・クラシックカー・ガレージ)

とさ  
時間の味わいをお召し上がりください。

# 昭和二十二年 杜の都東一番丁五十一番地に開店。

昭和二十二年、上海から移った大田 嘉女が息子健一と共に、戦後の復興が始まった東一番丁五十一番地三越仙台店向いの東一連鎖街にそば専門店として「生そば さん竹」を開店。その後東一番丁五十一番地の現在地に移転いたしました。

三代目となる長男・大田 健一は、仙台市長町の農業学校を卒業後、さん竹を継ぐ現在の基礎を築きあげてまいりました。現在も受け継がれるそばつゆは、上海で培った味を元に、仙台のお客様に喜んで召し上がっていただけるよう、東京や関西まで出かけ調味料となる材料などを研究し生まれたものです。



昭和二十二年当時の仙台駅 (写真提供:仙台市戦災復興記念館)



仙台での創業者、さん竹三代目 大田 健一



昭和28年、東一番丁に面した現在地に移転開業した「さん竹」



昭和二十二年頃の東一連鎖街 (写真提供:仙台市歴史民俗資料館)



昭和22年、東一連鎖街に開業した当時の店内と店員



昭和二十二年、東一番丁の仙台七夕 (写真提供:仙台中央タクシー株式会社)

と<sup>き</sup>時間の味わいをお召し上がりください。

# 昭和二十六年 新聞に取り上げられた記事に苦勞がにじみます。

## 調味料の仕入れに 關東關西までも

そばの「さん竹」

太田嘉女さん



爽やかな初夏の風が街をふきわたる或る日、三越向、東一連街に、いま評判の「さん竹」を訪ね、女主人の太田嘉女さんに、そばの御自傳話を伺うと

私は大阪の生れで、御當地は終戦後、上海から引揚げてこのかたの御縁です。

義兄の三宅竹次郎が明治四十年上海に料理「さん竹」を開業しまして、ひき續き店獨特の味をおほめ下さる邦人のかたにひとかたならぬ御ひいきを頂きました。

お蔭様で盛大にやつて回りましたのですが、昭和の初め不幸他界しましたため、私達があちらに譲り、「さん竹」の暖簾を繼いで、終戦を迎えるまでずっと御愛顧を頂いて回りました。屋號は義兄の名をもじつたもので、

いよく、ざるそばの

季節になりましたが、そばといつても昔ながらの手打そばは、よほど田舎のおかたも少なくなりまし



店でも同じ原料というこ  
とになれば、わたし共も  
自然「たれ」の研究に狭  
自な味覺をだして、それ  
こそ腕を競うということ  
になるのです。  
これがまたお店におの  
く「秘傳」がありましてね  
水い経験から懸えこん  
だものでなければ、本統  
の「たれ」はこなせるも  
のではありません。

さすが「さん竹」のそ  
ばだーといま皆様からお  
頼めにも預り、また店と  
しまして充分御自傳でき  
るようになりすまでには  
調味料の入手にわざわざ  
二度も東京、大阪とでか  
けまして、それ／＼のル  
ートをつけて参つたので  
した。  
マーケットの中にも、  
こんなおいしい「そば」  
があるんだよー  
ーと、お客様が  
お客様を招待し  
て来て下された  
り、  
ちよつと仙台で  
は味のない「た  
れ」だよー  
と、樽丁方面の  
板前さんがたに  
お買めをいたゞ  
くたび、わたし  
しの水い間の努  
力も、初めての  
御當地に参つて  
決してむだでは  
なかつたと心か  
ら嬉しく思つて  
おります。

へでも譲らねば召上れま  
せんね。原料の關係もあ  
りましようけれども、や  
はり都會地では糧の上で  
能率をあげませんと經營  
の面もありますし、殆ど  
どちらさまも腕振打をお

て、そばそのものについ  
て、風味の御注文もお珍  
しいことです。  
原料についてはお節め  
になつておられるのでし  
よう。  
いきおい、どちらのお

私は關西流の「たれ」  
をどうしたならば北國風  
にのせて、しかも持ち味  
を失わないように、土地  
の皆様に御買味して頂け  
るだろうかとそればか  
りに苦心いたしました。

できれば一日もはやく  
表通りに移つて、「手打  
そば」の純正ものもあわ  
せて始めたいと、いまそ  
の準備をすゝめておりま  
す。(寫眞は太田嘉女さ  
ん)



昭和二十年代の仙台七夕



と  
時<sup>と</sup>間の味わいをお召し上がりください。

# 昭和三十、四十年代の成長時代。おそばの文化も本格的成長時代に。



昭和30年代になると店舗を倍に拡張。店内にはテレビも登場。沢山のお客様におそばを気軽に楽しんでいただけるようになった時代でした。

昭和三十年代の高度成長時代。テレビの普及など街は活気に溢れた時代を迎えました。

街頭テレビの前にはたくさんの人だかり。さん竹も店舗の拡張や店内のリニューアルなど時代とともに成長してまいりました。

東一番丁商店街にアーケードがお目見えしたのもこの時代。お出しするメニューの数も増え、おつゆと共にそば粉の製法にもこだわる時代に。



お隣の阿部電気さんの街頭テレビ前に集まった皆さん。



昭和40年代初期のおしながきとご贈答、お持ち帰り用に初めて発行したおそば券。



さん竹の店頭のおしながきの脇にも「テレビ設置して有ります」の文字が。



と き  
時間の味わいをお召し上がりください。

# 街の成長と共に“さん竹”の歴史も積み重ねてきました。

昭和四十、五十年代は華やかな祭りや催し物が続々登場。“さん竹”も何回かの改装を重ねて現在のお店へと引き継がれてまいりました。

お持ち帰り用のおそばなども充実。さん竹が紡いできた味を気軽に楽しみいただけるようになりました。



モダンできれいになった店内。当時の流行のビニールレザーのイスや店内に置かれた電機冷蔵庫が今となっては懐かし昭和を思い起こさせてくれます。



**さん竹おみわけメニュー**

◆お店の味をそのままに………  
オフィスでのお昼に、平素のお客様のおもてなしに、  
「さん竹」品の電話注文も承ります。◆

- 電話で約20分前にご注文下さい。
- 配達時刻、品名、数量を明確に、お知らせ下さい。
- お客様の会社、又はお名前をお伺いいたします。

◆必ず10分前にお電話下さい。

あたたかいそば・うどん		つめたいそば	
●さん竹 花 (丼)	500	●さん竹 ざるそば	500
●さん竹 玉子とじ	750	●さん竹 納豆そば	650
●さん竹 茗とじ	650	●さん竹 ひやとろ	750
●さん竹 蒸し	700	●さん竹 天ざる	650
●さん竹 コレ	700		
●さん竹 あんかけ	750		
●さん竹 とろろ	750		
●さん竹 天ぷら	650		
●さん竹 なべやうどん	650		

◆上記価格には、消費税別円も含まれております。量はお店と同じです。  
◆てきあがり品ですのでお早目にお召し上がり下さい。



昭和50年代には街中で様々なイベントも開催されていました。



このころになると七夕や青葉祭り、商店街などのお祭りも盛んに開催されるようになりました。さん竹からも武者姿で参加。



新しいアーケードと共に、伝統の雰囲気を出した店構えに。一番町の通りは、まだ車が通っていました。



と き 時間の味わいをお召し上がりください。

# 昭和五十年代には、「仙台そば会」を開催。

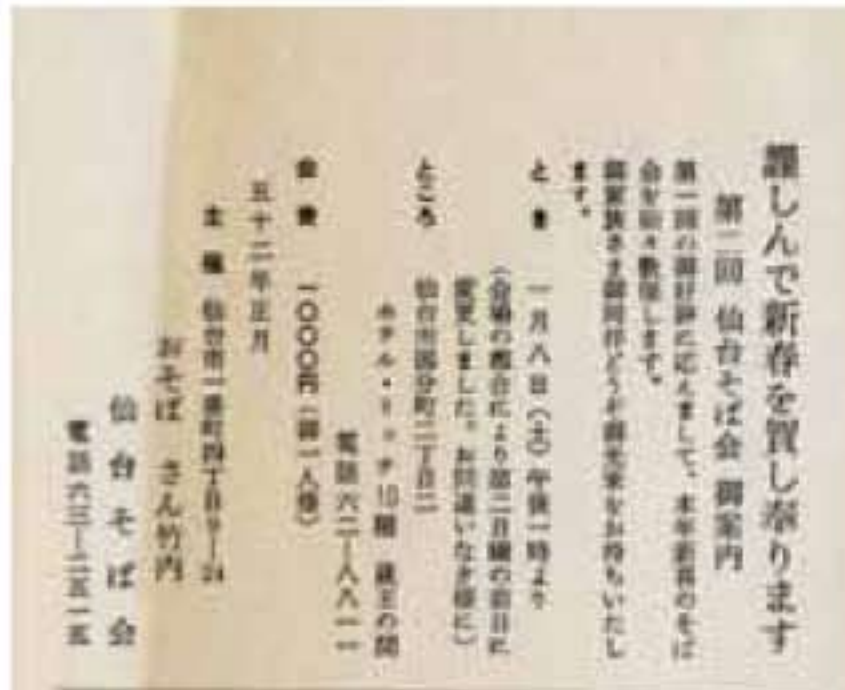
現在もこの頃の心を引き継ぎ、味の精進に勤めています。



現在のさん竹のお店の姿に。店頭のさん竹の看板はこの後現在のものへと改装されています。この頃になると一番町は買い物公園として整備されています。



杜の都仙台にて60年記念メニュー「せんたい」コース



さん竹創業100年記念メニュー「活あなご 天ざる」



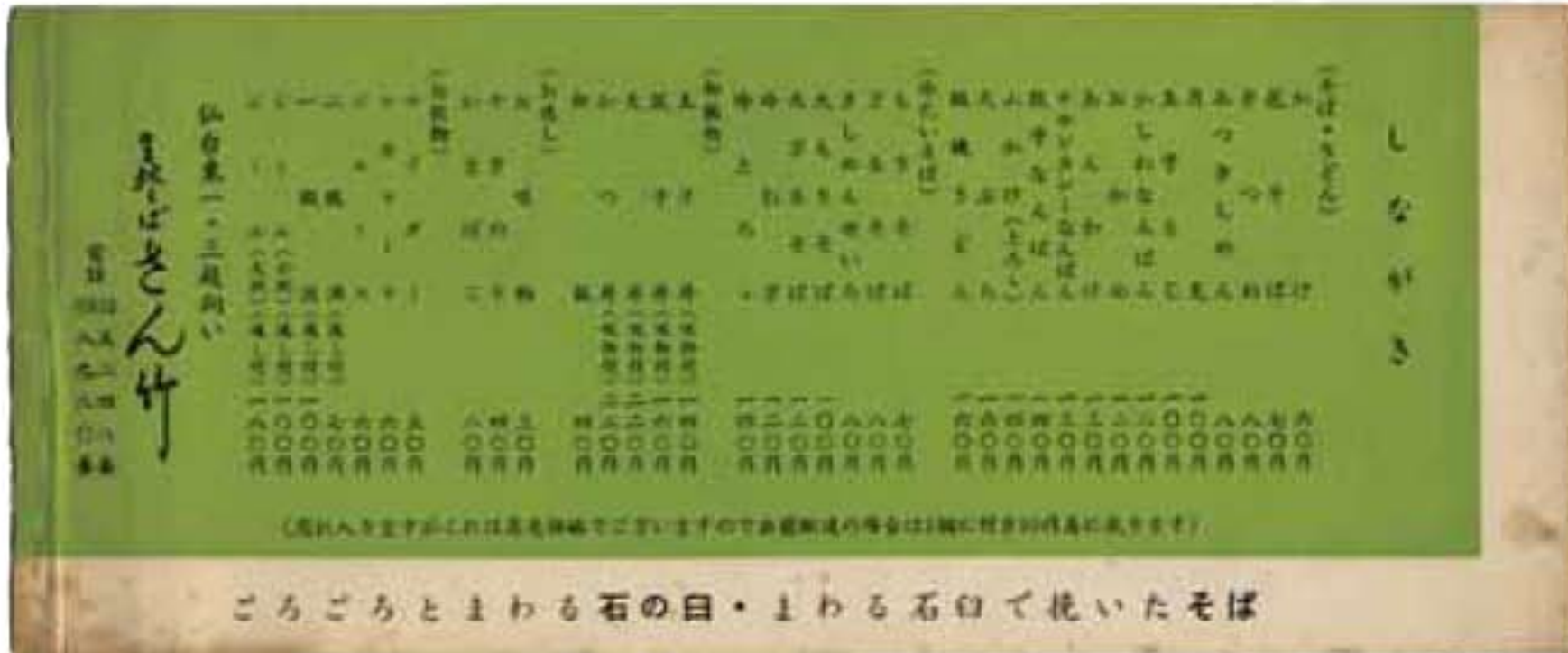
和風の店内に。従業員も増え、沢山のお客様にご愛顧いただいている様子がうかがえるこの頃です。毎年従業員と共に、味を伝える会食会なども開催していました。





と  
時 間の味わいをお召し上がりください。

# お品書きにみる“さん竹”と“おそば、お料理”の変遷。



昭和30年代のお品書き。



昭和30年代から40年代はじめのお品書き。  
「かけそば」がまだ60円の時代



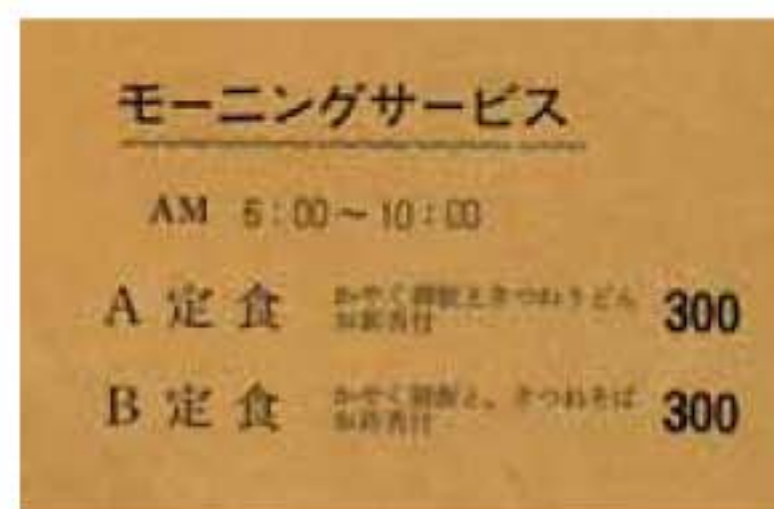
昭和40年代も半ばに入ると高度成長と共に物価も上昇「かけそば」が80円に。



地産地消。地元で取れた美味しい素材を美味しくいただく。さん竹のもつとうのもと、松島産のかきを使った「かきそば」などのおすすめ季節メニューも登場しました。



お品書きも時代を反映して写真付きに。「お子様ざるそばセット」などの新しいメニューも登場。



社会が忙しくなり、朝ごはんを外でとるというお客様も多くなったころさん竹でも栄養満点のモーニングサービスを始めました。このころ早朝6時からの営業はお客様にたいへん喜ばれました。



## ～店名由来記～

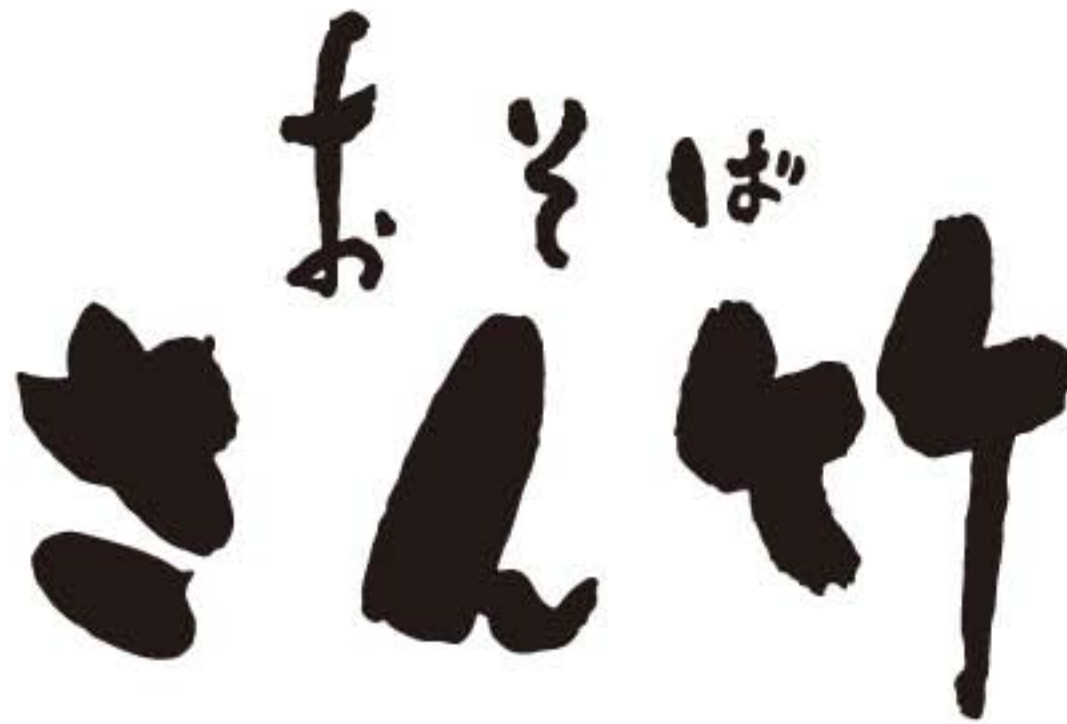
竹には邪心がなく大地にしっかりと根をはり強靱で竹に雪折れなし、おめでたの松竹梅の仲をとりもつ間柄とか古い時代からいろいろと奥行きが深いといわれます。

仙台伊達藩の紋所も竹に雀です。

これにちなんで竹を三つにして「さん竹」と名付けましたのはお客様、そして店主と従業員の三位一体が実を結んで始めて店が繁盛するところからです。

今日も持前のねばり強さを発揮して、そば作りにいそしんでおります。

三代目 大田 健一



日本古来の「おだし」の文化を育てて五十年余、

当店はこの奥に余韻が残る味が自慢です。

素朴な「もり」「かけ」に限らず、

種物との微妙なからみ合い、是非お試しあれ。

夕方はくつろいで酒の肴でちょっと一杯、仕上げに「そば」「うどん」と

仙台では珍しくお江戸の風情を味わえる、

そんな店でもございます。

四代目 大田 耕一郎



## ごあいさつ

日頃は、おそばさん竹をご愛顧いただき誠にありがとうございます。  
ございます。

当店は1907年(明治40年)当時の上海市で創業以来、今年で百年を。そして1947年(昭和二十二年)仙台の地に開業しましてから六十年を迎えることができました。これもひとえに多くのお客様方のご愛顧とさん竹を支えていただきました皆様方のお力添えの賜物と、心より感謝を申し上げます。

さん竹は、初代が海外で「日本の食」を守ろうとして創業以来四十年にわたり努力を重ねてまいりました。そして食糧難の時代、仙台で開店をいたしまして以来、現在に至るまで常に美味しい「おそば」と「おそばの文化」を皆様方にお届けできるよう努力を重ねてまいりました。

さん竹では、新たな時間を、より安全でより美味しいものを召し上がっていただきたいとの思いから、二十五年前に始めた「かきそば」など、地元の食材、旬の食材にこだわった「季節のおそば」をお届けしてまいりました。

すがすがしい春には「白魚」、夏の訪れを「あなご」や「ホタテ」で。秋には「松茸」で旬の香りを、そして冬には「牡蠣」の豊かな風味で自然の豊かさ、心の安らぎを感じていただければどんなに素晴らしいことかと思っております。

百年の時間(とき)と、皆様方に育てていただきました「おそば」と共に「さん竹」を今後ともご愛顧いただきますようよろしくお願い申し上げます。

「さん竹」おかみ 大田仁恵



と き  
時間の味わいを  
お召し上がりください。  
そして、これからもずっと—。



仙台市青葉区一番町四丁目9-24  
TEL/022-263-2515  
FAX/022-223-9000  
営業時間/11:00~20:00(月曜日11:30~18:00)  
定休日/不定休