

そば美学の
伝道師



信州小布施流そば打ち伝道師

丸山 **実留**
まるやま じつとめ

信州小布施のそば処 富蔵家
信州上田手打ちそば処 千本桜

高級割烹や料亭、有名日本料理旅館の料理長時代、
そばの魅力に惹かれ、以来そば職人として独立。
お客様に喜ばれる、また目にも舌にも新しいそばを
味わって頂きたいと日々精進しております。

■受賞歴

1992年 自由民主党 総裁賞 宮沢喜一総理大臣
1993年 長野県上小食品衛生協会賞
1998年 日本全職業調理士協会賞
1999年 長野県調理師会賞 上小調理師会賞
1999年 長野県上小調理師会料理コンクール受賞
2001年 日本調理師会 調理技術奨励賞

■取得免許

1972年 調理師免許取得
1998年 フグ調理免許取得

- 1970年 東京新宿調理師専門学校勤務
調理講師の補助を務める
調理師科受講
- 1972年 ハワイ州立大学夏季セミナーに参加
語学研修と現地視察
- 1973年 東京・割烹『海老家本店』勤務
調理技術の基本を習得
- 1978年 東京・料亭『広作本店』勤務
調理技術の基本を習得
- 1979年 長野県上田市・結婚式場『香青軒』勤務
和食長を務める
- 1981年 長野県上田市・別所温泉『柏屋本店』勤務
料理長を務める
- 1983年 長野県上田市・別所温泉『柏屋別荘』勤務
長野県上小調理師会員
- 1984年 長野県上小調理師会長長野県委託研修会員
上田保健所食品衛生課
- 1985年 信州蕎麦処『富蔵家』開店独立する
長野県上田市にて蕎麦店を経営
- 1992年 社団法人長野県調理師会上田保健所
長野県上小調理師会調理技能指導員
- 1993年 長野県上田市別所温泉『魅力創生会』に於いて蕎麦教室を開催
- 1996年 長野県上田市職業訓練校調理師課、講師を務める。
料理の基礎から応用まで
- 2001年 長野市善光寺大門町へ店舗『富蔵家』を移転
蕎麦打ち見習い者、蕎麦店経営希望者などの育成に務める
- 2002年 長野県長野市門前町文化講座蕎麦打ち教室講師
蕎麦打ち教室を開催
長野ワシントンホテル、厨房内と展示室にて蕎麦打ち指導
- 2004年 長野県上高井郡小布施町へ店舗『富蔵家』を移転
小布施町役場にて蕎麦打ち教室を開催
- 2007年 信州上田店手打そば処『千本桜』開店
上田城址公園内・上田市観光会館 1F
- 2008年 長野県上高井郡小布施町小布施中学校にて
総合学習の蕎麦講師を務める
- 2009年 長野県上田市観光課別所温泉魅力創生協議会
『塩田の里交流館とっこ館』蕎麦打ち講師を務める
- 2011年 信州小布施流蕎麦打ち伝道師コンサルタントを開始
長野県上田市・そば処「科野」店舗を指導コンサルタント
蕎麦とそばつゆの卸販売を開始
- 2013年 長野県上田市観光課別所温泉魅力創生協議会
『塩田の里交流館とっこ館』年越し蕎麦打ち講師を務める
- 2014年 ハワイにて『第3回日本食商談会ホノルル』に出展
ハワイ日本国総領事館にて『日本食試食会』に参加
ハワイに於ける蕎麦店の現状視察
現在も蕎麦店経営希望者、蕎麦打ち見習い者の育成に務める

信州小布施の蕎麦処



〒381-0201
長野県上高井郡小布施町上町958
Tel: 026-242-6052 Fax: 026-242-6053

www.maruyama-jittome.com/
soba@tomikuraya.com