



「グルメが選ぶ、いま食べるべき、そばの名店」
100 店に土山人 2 店舗が選ばれました。

「そば百名店 2022」

<https://award.tabelog.com/hyakumeiten/soba?sort=random>

「土山人」は 1997 年に芦屋で創業しました。
こだわりの蕎麦は契約農家から直接仕入れた蕎麦を使用しており、
全て殻付きの状態です。仕入れ、保冷倉庫で厳重に管理された温度・湿度の

中、石臼で自家製粉して手打ちされた風味豊かなお蕎麦となっています。
そのこだわりは他の料理にも共通しており、特に蕎麦同様に粉を用いる
天ぷらは絶品です。

土山人 HP

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

土山人はミシュランガイドでビブグルマンにも掲載されています。
また、各メディアでも取り上げられています。

ディーン・フジオカさんの“人生最高の一品”は、人生を変えた“五代様”と
の思い出が詰まった「十割蕎麦」と土山人を紹介。

<https://www.tbs.co.jp/saikourestaurant/old/archive/20220122.html>

14 年間ほぼ毎日蕎麦を食べ続けた、そば好きのミュージシャンである
DEEN の池森秀一さんが『マツコの知らない世界』、『うわさのお客さま』に
て激ウマ蕎麦名店として土山人を紹介。

<https://www.tbs.co.jp/matsuko-sekai/old/20180724.html>

土山人 「夏の名物」

つゆのしっかりとした旨味と器いっぱい盛りにつけられたさわやかなすだちが香る
「すだち蕎麦」



「和」にこだわることなくモダンテイストをさりげなく織り込んだ店内には、落ち着いてゆっくりと蕎麦を味わっていただけるように様々な工夫を施しています。

