

～寒晒しそばとは～

江戸時代、徳川將軍家に献上されたといわれる贅沢なそばです。

玄そばを冬の冷たい清流に浸した後、寒風に晒し乾燥させます。そうすることで旨み成分が作られ、これを製粉して打ったそばは弾けるような食感が楽しめます。

期間中、山都町内のそば店ではこの「寒晒しそば」を提供しています。お店毎に特徴ある「寒晒しそば」の食べ比べを是非、お楽しみください。

第27回

会津山都寒晒しそばまつり

会津山都三大そばまつり第3弾



令和6年

3月9日(土)～31日(日)

寒晒しそばを食べてステキな賞品を Get しよう!!

期間中、参加店にご来店のお客様 に、その場でくじを引いていただき、ステキな賞品が当たる企画を開催します!! (予定)

※くじには数に限りがありますので賞品がなくなり次第、くじ引きは終了となりますので予めご了承ください。

○イベント内容・店舗情報の詳細についてはこちら ⇒



お問い合わせ／TEL：0241-38-3831 FAX：0241-38-3899【山都三大そばまつり実行委員会事務局】

〒969-4135 福島県喜多方市山都町字広中新田 1167 喜多方市山都総合支所産業建設課内

主催／山都三大そばまつり実行委員会

後援／喜多方市、きたかた商工会、(一社)喜多方観光物産協会、喜多方シティエフエム、福島民報社、福島民友新聞社

福島県喜多方市山都町

寒晒しそばまつり参加店舗一覧

※寒晒しそばの数量には限りがございますので、
各店舗へお問い合わせのうえ、ご来店くださいますようお願いいたします。

①山都そば処 ^{まんちょう} 萬長
〒969-4122 山都町字木曾 498-1
TEL0241-38-2231
営 11:00～14:00 / 17:00～19:00
提供する寒晒しそばの種類
御前・田舎

休 火曜日
※10名様以上要予約 座敷 30名収容
P 10台
○飯豊山の伏流水で打つ十割そば、つゆは自家製。そばにミニ天井等が付くセットが人気。



②茶房 ^{せん} 千
〒969-4122 山都町字木曾 525
TEL0241-38-2272
営 11:00～17:00
提供する寒晒しそばの種類
御前・田舎・挽きぐるみ

休 水・木曜日
※座席 15席、5組まで
P 4台
○ジャズの流れる古民家で山都そばをご堪能ください。食後の香り高いコーヒーとそばスイーツも楽しめます。



③飯豊とそばの里センター ^{でんしょうかん} そば伝承館
〒969-4143 山都町字沢田 3077-1
TEL0241-38-3000
営 10:00～16:00 (ラストオーダー15:45)
提供する寒晒しそばの種類
粗挽
※平日 30食、土日祝 50食限定

休 月曜日
※座敷 44席
P 50台
○そばの手打ち実演が見られる他、お土産も販売。隣のそば資料館ではそば打ち体験もできます。(要予約)



④元祖手打ちそば やまびこ
〒969-4142 山都町字七十苧 2320-9
TEL0241-38-3131
営 平日 11:00～15:00
提供する寒晒しそばの種類
御前・粗挽

休 木曜日
※座敷 50席 15名様以上要予約
P 15台
○コシのある喉ごしの良いそばが特徴。自家製のつゆと山菜などの天ぷらが付く天ざるが自慢の店。



●御前そば (更科そば)

色が白く、甘みが強いそば。弾力のあるコシが楽しめます。

●田舎そば

そばの香りや味が強いそば。かけそばにして美味しく召し上がれます。

●粗挽きそば

味も良く、食感にも優れたそば。粗さの異なるそば粉が混ざっているため、黒い粒のように見える。高級そば店で提供されるタイプ

●挽きぐるみそば

石臼挽きのそば。そば特有の香りや風味に優れ、食味と食感のバランスが良いそばです。