

山都そば

飯豊連峰のふもと、「山都」は古くからそばの里です。標高四〇〇メートルを超え、寒暖の差が激しい風土は良質のそばが育つ条件を満たしています。山都では、この家でもハレの日にはおもてなしにそばを振舞うのが慣わしでした。その美味しさが口コミで伝わり自分達の打つそばがこんなに喜ばれることに驚いた人々がそばによる町おこしを始めたのです。今でも、栽培、貯蔵法、挽き方、打ち方、茹で方と町をあげて研鑽につとめ、美味しくて、人に喜ばれるそばの追求をしております。



喜多方観光物産協会山都支部
 ☎0241-38-3831(土・日・祝日休み) ☎0241-38-3899
 ✉y_syoukou@city.kitakata.fukushima.jp
 飯豊とそばの里センター
 ☎&FAX 0241-38-3000

喜多方市
山都町

そば処

案内MAP



寒晒しそばまつり

玄そばを10日間一戸川の冷たい水に浸し、立春の日に取り出してから晒し、乾燥させてから収蔵したそばの実で作ったそばのことを「寒晒しそば」と呼びます。將軍家へ献上したと言われる極上のそばを堪能できます。



飯豊とそばの里センター

「飯豊連峰とそば」山都町の魅力を余すところなく紹介いたします。「そば資料館」ではそば打ち体験もできます。



新そばまつり

秋は新そばの季節。毎年町をあげての新そばまつりを開催。近隣はもちろん、他県からも多くのそば通が訪れます。



手打ち体験

「そば資料館」では練り、延し、そばきり、茹でまでの手打ち体験と、試食ができます。(1回分4食程度・要予約)



いいでのゆ

筋肉痛などに効く鉄分を多く含む茶褐色の湯で、飯豊山麓の雄大な自然に囲まれた露天風呂では森林浴気分も堪能できます。宿泊可。

飯豊とそばの里
山都



5 いいで さと でんしょうかん
飯豊とそばの里センター そば伝承館

住 喜多方市山都町字沢田3077-1 **MAP** D-3
☎0241-38-3000
☎ 10:00～16:00(20名様以上前日まで要予約) **休**毎週月曜日・12月31日午後2時～1月3日
■50席 **P**50台(大型5台) ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は町のそば乾燥調整施設で製粉した「雪室そば」。そばの手打ち実演が見れる他、お土産販売も有り。となりのそば資料館ではそば打ち体験等もできます。(要予約)

11 いち と こうぼう
一ノ戸弘法そば

住 喜多方市山都町字一ノ木字高野原乙3264 **MAP** C-1
☎0241-39-2081 ■店主・佐藤武清
☎ 10:00～17:00(お客様の希望時間対応可・8名様以上2日前まで要予約) **休**不定休
■35席 **P**10台 ■生そば販売・宅配可(要予約)

江戸時代から伝わる製法によって作るこだわりのそば、そば通も納得する繊細なそばを提供いたします。そばを追求し「ざるそば」のみで勝負しております。

17 かいせき
そばの里宮古 懐石そば かわまえ
<http://www.kawamae.jp>

住 喜多方市山都町蓬萊字中村4575 **MAP** A-1
☎0241-38-3404 ■店主・関口豊子
☎ 10:30～15:00 (10名以上は前日まで要予約) **休**毎週木曜日(祝祭日は振替)
■130席 **P**20台 ■生そば販売・宅配可(要予約)※夏期(7月～8月)不可

そば粉は金臼の自家製粉です。郷土料理は、女将手作りの心のこもった会津会席料理です。いわなの唐揚げ、棒タラの甘露煮、こづゆ、手作り刺身コンニャク等々。十割そばはおかわり自由の食べ放題です。

20 みやこ
宮古 いしいのそば

住 喜多方市山都町蓬萊字殿屋敷3360 **MAP** A-1
☎0241-38-2604 ■店主・石井民衛
☎ 11:00～15:00(団体様要予約)
休年中無休 ■50席
P5台・宮古共同駐車場 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そばの原料になるそば粉は地元栽培、自家製粉。つゆも自家製。湧き水で食す水そば・山塩で味わう塩そば・つゆで食べるそばの3種類が楽しめるお店。その他、季節によって旬な山菜料理を提供、古い民家で囲炉裏を囲みながら美味しいそばを御堪能下さい。

6 そう
いいで荘

住 喜多方市山都町小舟寺字二ノ坂山乙2619-1 **MAP** C-2
☎0241-38-3111 0241-38-3112
■店主・喜多方市ふるさと振興株式会社
☎ 予約に応じて(宴会・宿泊可)
■座敷100名収容 ■宿泊定員41名
休不定休・12月31日～1月1日 **P**50台

そば粉は町のそば乾燥調整施設で製粉した「雪室そば」季節、値段に応じた宴会コース(要予約)が魅力。各種会議、入浴、宴会、宿泊可能の他、お土産販売コーナーも有り。

12 ところ がわ
うわさのそば処 ハセ川

住 喜多方市山都町字一ノ木字高野原乙3231-1 **MAP** C-1
☎0241-39-2050 0241-39-2080
■店主・長谷川富枝
☎ 11:00～14:00(前日まで要予約)
休不定休 ■30席 **P**10台(マイクロバス1台) ■生そば販売・宅配可(要予約)

玄そばは地元産で特に吟味し、自家製のつゆで召上って頂いています。季節に応じて山菜料理自家製野菜を使った料理も提供しております。

18 みやこ おお しも
宮古そば 大下

住 喜多方市山都町蓬萊字殿屋敷3380-1 **MAP** A-1
☎0241-38-2603 ■店主・関口峰子
☎ 11:00～15:00(予約に応じる)、2日前まで電話にて予約 **休**不定休 ■30席
P自宅前5台 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家栽培、自家製粉、大根のおろし汁とつゆを合わせたそばつゆで食べる高速そば、自家栽培のコンニャク芋で作るさしみコンニャクが食べれます。(11月～6月)

21 ところ
そば処 古川端

住 喜多方市山都町蓬萊字中村4563 **MAP** A-1
☎0241-38-2602 ■店主・関口松生
☎ 10:30～15:00(10名様以上要予約)
休不定休(月～木)※休日でも電話すれば営業することもある ■28席 **P**8台

古川端として会津若松市内で30年そば店を営んできました。我が家に戻り家庭的なお店の広々とした部屋でゆっくりと、おそばを味わって下さい。ざるそば1枚から食べていただけます。

1 やまと ところ まんちよう
山都そば処 萬長

住 喜多方市山都町字木曾498-1 **MAP** E-3
☎0241-38-2231 0241-38-2232
■店主・田代 衛
☎ 11:00～15:00/17:00～20:00(10名様以上要予約) **休**毎週火曜日 ■30席・座敷30名収容 **P**10台 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は外注製粉、飯豊山の伏流水で打つ十割そば、つゆは鰯、昆布だしの自家製。もりそばにミニ天井と味噌汁等が付くセットメニューが人気の店。他メニューも多彩。

7 じ
手打ちそば やまと路

住 喜多方市山都町小舟寺字中久根通乙843 **MAP** C-2
☎0241-38-2712 0241-38-2712
■店主・斎藤君子
☎ 10:30～16:30(16:30以降は問合せ)
休毎週水曜日 ■40席 **P**10台 ■生そば販売・宅配可

古民家で時を忘れてゆっくりと蒸気機関車の汽笛を聞きながら、そば粉100%打ちたてのそばを召し上がって下さい。母ちゃんのそば打ち実演も観ることが出来ます。季節の山菜キノコ天然の岩魚・山女も取り揃えております。

13 か ざ えもん
嘉左衛門

住 喜多方市山都町一ノ木字本村乙2070 **MAP** C-2
☎0241-39-2323
■店主・中村カノ
☎ 10:00～15:00(10名様以上2日前まで要予約) **休**不定休 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家製粉、つゆも鰯と昆布でダシを摂った自家製。家庭的な雰囲気です。そば食べ放題のコースが魅力のお店。季節に応じた山菜の天ぷら、川魚の塩焼き等のメニュー有り。

19 みやこ ところ
宮古そば処 とのや

住 喜多方市山都町蓬萊字殿屋敷3376 **MAP** A-1
☎0241-38-2598 ■店主・物江 勲
☎ 11:00～15:00(10名様以上の場合要予約)
休不定休 ■50席 **P**10台
■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家製粉。つゆは鰯だしの自家製。最初の1杯はそば本来の味、風味を楽しむため水そばがが出来る。山菜料理、岩魚の塩焼きなどのメニューも楽しめる。



2 さ ぼう せん
茶房 千SEN

住 喜多方市山都町字木曾525 **MAP** E-3
☎&0241-38-2272
■店主・秋庭千可子
☎ 10:00～18:00(18:00以降要予約)
休木曜日 ■25席 **P**4台

喜多方第3の麺「飯豊うもどん」と山都そばを提供しております。食後には香り高いコーヒー、20種類の紅茶と、そばプリン、そばシフォンケーキ等手作りのスイーツでほっこりした時間をお楽しみ下さい。

8 かや の あん
手打ちそば 茅乃庵

住 喜多方市山都町相川字腰巻乙876 **MAP** C-2
☎0241-38-3299 携帯080-1685-3433
■店主・遠藤儀一
☎ 11:30～14:00なくなり次第終了(土・日・祝日以外は要予約) **休**不定休 ■30席
P10台

手打そばの命は製粉！自家栽培及び契約農家から集荷した玄蕎麦をていねいに自家製粉しそれを10割で打ち上げ、1日35食限定で提供しています。つゆは厳選した鰯だしでご賞味下さい。

14 ちょうめい おお かみ
長命そば 大上

住 喜多方市山都町蓬萊字中村4631 **MAP** A-1
☎&0241-38-2574
■店主・唐橋スミ子
☎ 10:00～15:00
休不定休 ■40席 **P**10台(大型2台)

玄そばは自家栽培のものを金臼で自家製粉、つゆも自家製。山菜の天ぷら、刺身コンニャクなどの料理も提供しています。そば1杯からのフリー客も対応していますが、事前に予約をしていただければありがたいです。

そば関連 取り扱いのおみせ

22 **佐藤工房** <http://www.akina.ne.jp/~satokobo>
住 喜多方市山都町字江戸塚712 **MAP** E-2
☎0241-38-2875 0241-38-2915 ■代表・佐藤勝次朗
石器・調理石板・桐工芸品・石臼製造販売

24 **稲庭菓子店**
住 喜多方市山都町字木曾518 **MAP** E-3
☎0241-38-3066 ■代表・稲庭チイ
そば粉を原料とした菓子他、原木なめこなど

26 **山都産業(資)**
住 喜多方市山都町字広屋敷2768-1 **MAP** E-3
☎0241-38-2147 ■代表・和田 章
本格的そば打ち道具一式

28 **鈴木農産**
住 喜多方市山都町三津合字古屋敷5845-55 **MAP** B-3
☎0241-38-2511 ■代表・鈴木 献
そば生産・加工・販売

3 がん そてう
元祖手打ちそば やまびこ

住 喜多方市山都町字七十町2320-9 **MAP** E-3
☎0241-38-3131 0241-38-3135
■店主・唐橋増雄
☎ 11:00～18:30(15名様以上要予約)
休毎週木曜日 **P**18台 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家製粉で、コシのある喉ごし良いそばが特徴。つゆも自家製、えびや野菜、山菜などの天ぷらが付く天ざるが自慢の店。3月の第3土曜日から6月末まで寒晒しそばを数量限定で提供いたします。

9 **いいでのゆ**

住 喜多方市山都町一ノ木字越戸乙3876-4 **MAP** C-1
☎0241-39-2360 0241-39-2361
☎ 11:00～19:30(11月～3月は19:00まで) **休**第2月曜日 ■30席・座敷70名収容
■宿泊定員45名 **P**78台(大型5台) ■生そば販売・宅配可(要予約・時期による)

市の温泉保養施設。食堂で美味しいそばが味わえる他に各種メニューも多彩、泉質も良好。入浴、宴会、宿泊可能の他、お土産販売コーナー有り。

15 ところ にし むら や
そば処 西村屋

住 喜多方市山都町蓬萊字中村4608 **MAP** A-1
☎&0241-38-2572 ■店主・唐橋 厳
☎ 11:30～15:00 **休**毎週火曜日
■40席 **P**8台
■生そば販売・宅配可(要予約・着払い)

そば粉は自家製で、十割そば、手打ちにこだわっています。季節の山菜料理もあります。予約無でも大歓迎のお店です。

4 あい つ やまと そば きょうむら
会津山都蕎麦 蕎邑

住 喜多方市山都町字中石打場3261-3 **MAP** D-3
☎0241-38-3344 0241-38-3338
■店主・小澤 章
☎ 11:00～15:00(15:00以降要予約)
休不定休 ■34席・座敷100名収容
P10台(大型2台) ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は石臼の自家製粉で、井戸水を使用しそば打ちを行っています。つゆは厳選した鰯だし、メニューはそば懷石の他、飯豊うもどん(細切のうどん)等、多彩。

10 いいで りんどう
飯豊龍胆そば

住 喜多方市山都町一ノ木字高野原乙3251 **MAP** C-1
☎&0241-39-2318
■店主・佐藤キヨミ
☎ 11:00～15:00(10名様以上2日前まで要予約) **休**年中無休 ■30席 **P**8台(マイクロバス1台) ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は外注で石臼挽き、自家製のつゆ、季節の山菜料理を楽しみながら、こだわりのそばを味わっていただきたいです。

16 みやこ こんざぶろう
宮古そば 権三郎

住 喜多方市山都町蓬萊字中村4576 **MAP** A-1
☎&0241-38-2586 ■店主・関口榮子
☎ 11:00～予約に応じて(団体様要予約・フリー客対応可) **休**不定休 ■50席 **P**15台
■生そば販売・宅配可(要予約)

自家栽培した玄そばを”天日干し”しました。味も香りも逃しません。人気の刺身コンニャクは道の駅でも購入いただけます。