

2015

そば天国 会場図

■日光手打ちそばの会

日光在来種の早刈り新そば「日光あおい蕎麦」を提供します。初出店よろしくお祈りします!

1

■高校生まち変プロジェクト

鹿沼産特産のニラとそば粉を使用したニラまんじゅうを、私たち高校生が試行錯誤の末開発! ぜひご賞味あれ!

2

■かめまづくりの里そば処久我 (28日)

久我産玄そばを自家製粉し真心こめて打ってます。天ぷらは地元の野菜で真心こめて作ってます。

3

■鹿沼そば振興会 (29日)

鹿沼そば振興会員そば店(5店)のそばを時間ごとに提供いたします。いろいろな鹿沼そばをお楽しみください。

3

■特許石打真空ねりそば 並木藤

鹿沼そば玄そばを自家製粉し使用、日本初の特許石打真空ねりで打ったそばは、のど越しがよく、風味香りも抜群です。この機会に是非一度ご賞味ください。

4

■そば処 久美野

手打ち一筋40年の熟練した技。そば職人だから出来る本物の味、石臼挽き鹿沼そばのシコシコするそばが特徴です。

5

■鹿沼そば せせらぎ

大芦川の清らかな流れ、美しい四季、つるぎの空間がせせらぎです。地元産の玄そばを使い、こしのある美味しいそばです。当店自慢のそばすいとんを限定販売します。

6

■玄そば 文石庵

日光東照宮命名 献上「日光ざざれそば」金箔付前日光山麓(鹿沼市上永野地区)の「古来蕎麦」を復活させました。

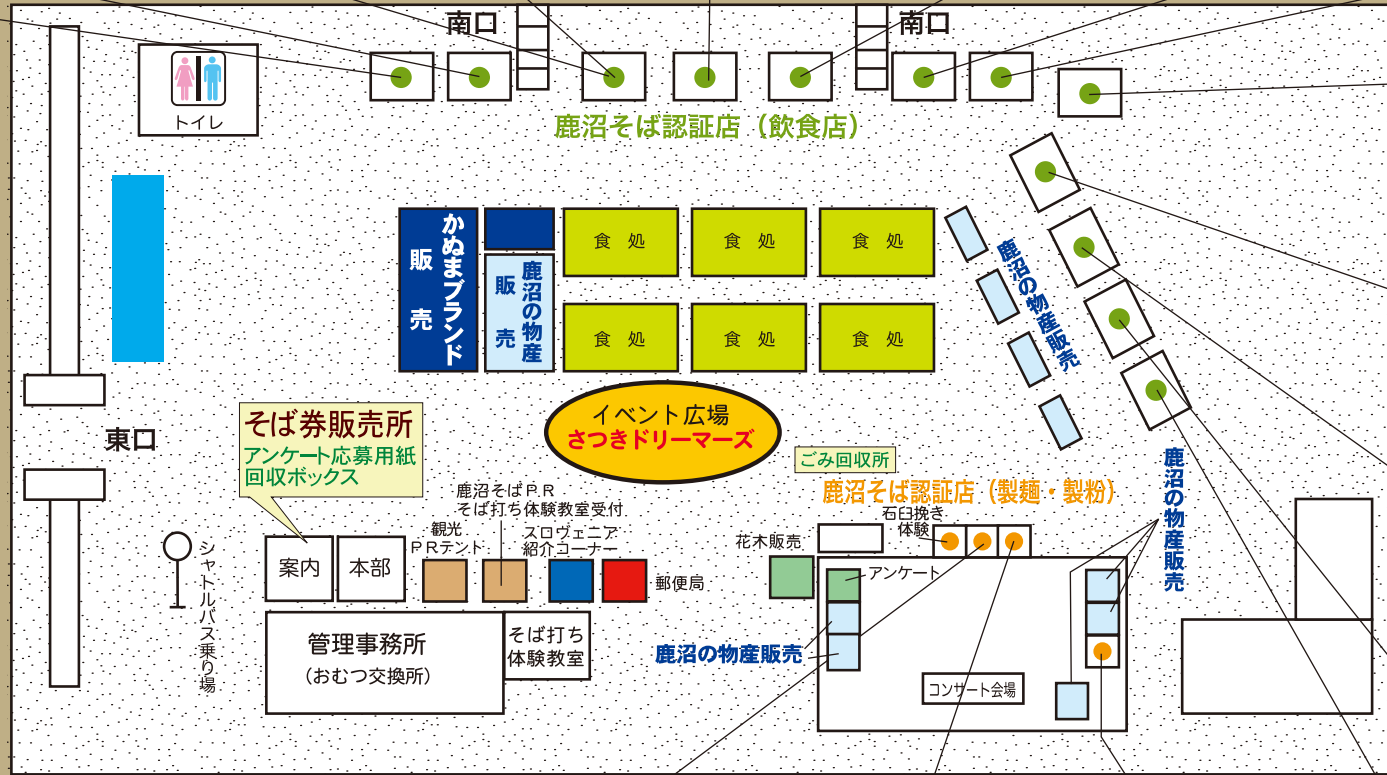
7

プログラム

- 9:45 開会式 (28日のみ)
- 10:00 「そば天国」開始
さつきドリーマーズ・バトントワリング (28日のみ)
- 10:30 そば打ち体験教室 (20名様)
- 11:00 「コンサート」
- 13:00 「コンサート」
- 13:00 そば打ち体験教室 (20名様)
- 15:00 「そば天国終了」

※そば打ち体験教室は定員になり次第終了。
※イベントの合間に「鹿沼屋台囃子保存会」によるお囃子が行われます。

日曜日(29日)は
9:30「そば天国」開始となります。



■月見亭

地元産そばを石臼挽きで打ってるそばです。細麺で香りとのおどろしが最高の二八そばです。

8

■そばの店 遊の郷

安心、安全、清潔をモットーとし、思川の源流「粟野川」で育まれた本物のソバを提供します。

9

■そばの里 永野

永野特産玄そば100%の地粉で、昔ながらに農家のお母さんが打つ、こだわりの永野そば。

10

■佐野屋そば店

創業明治42年、味に定評がある店です。のどろし良く、香り高いそば、汁は伝統の味、濃厚なツユです。一度味わって欲しい。

11

■一庵

西大芦の空気と水の美味しい中で、木の温もりと香りが感じられる店内で食べるおそばは最高!! 3種類の粗挽きそば粉を独自にブレンド。最後まで飽きのこないそばを提供。

12

◆かめまブランド

- 菓子(美たまるかすてら、芭蕉のそば餅、焼きんとん、元祖屋台最中、はとむぎサブレ、いちご大福)
- 農産物(いちご、なし、にら、トマト、さつきの舞、かめま和牛)
- はとむぎ製品
- かめま里山ワイン
- こんにやく

◆鹿沼の物産

- 家庭用木製品
- 雑貨
- しゃも
- 舞茸
- 鹿沼にら焼きそば
- 饅頭
- 惣菜類
- シュークリーム
- はちみつ
- 菓子
- 農産物
- 酒類
- そば道具
- 木工製品
- 食品

■ユーズプロセス

自然豊かな久我の土地で、そばの栽培から、製粉、加工までの作業を丁寧におこなっております。山あいの土地で育てられた最高級地粉を使用したそばをいかがでしょうか。

■そば問屋 米山そば治平庵

創業明治三年。玄そば自家製粉の挽きたての鮮度のよさが自慢です。なまそばも新物で出品します。挽きたての香りが生きています。新そばの青みをきれいにし出して、細切り平打ちの2種を提供します。

■いたが 田舎そば

玄そばを1年間9度以下のコンテナで寝かし、全部手づくりで打ち上げるそばです。