

# スタンプラリー

## 参加店紹介

**1 手打ち やぶそば**

☎ 0289-65-0393  
蓬萊町 1008  
営) 11:00~19:30  
休) 不定休  
P) 5台

店 店主の舌で絞り選り抜いた素材のそばは、味よし、幅広いメニューが楽しめます。  
注 枯本節と宗田節の出汁と、特選醤油の生かかし  
☎ 石臼挽きの粗挽きで細切り、喉ごしさわやか

**2 そば亭 瀬左衛門**

☎ 0289-71-1205  
磯町 965-5  
営) 11:30~14:00  
夜は予約宴会のみ  
休) 火曜日  
(祝日は営業)  
P) 35台

店 里山の川沿いに行む一軒屋、古びた門をくぐり古民家でのそばの味は格別です。  
注 化学調味料を一切使わず天然素材による汁  
☎ 自家製粉、粗挽き粉の青竹打ち麺は、しなやかな食感

**3 鹿沼そば せせらぎ**

☎ 0289-65-8163  
引田 202  
営) 11:00~17:00  
夜は予約制  
休) 月曜日  
(祝日は営業)  
P) 60台

店 日光杉の太い梁が特徴的な木造り、温もり空間で、自慢のそばを堪能ください。  
注 旨味に拘った伝統の汁  
☎ 特殊管理された地粉のそばは、甘味があり、香りよし

**4 かぬま手づくりの里 そば処 久我**

☎ 0289-65-8787  
上久我 27  
営) 平日 11:00~14:00  
土・日 11:00~15:00  
休) 月曜日  
(祝日の場合は翌日)  
P) 50台

店 石臼挽きの地元産そばを心をこめて打つてます。豊かな人情を感じてください。  
注 築地から仕入れた素材の出汁と寝かせたかえし  
☎ 睡む度に芳ばしいそばの香りが広がります

**5 栗野物産**

☎ 0289-85-3936  
深程 1205  
営) 11:00~14:30  
16:30~19:00  
休) 水曜日  
P) 15台

店 栗野地区のそば粉を店主自ら打ったそばと定食メニューも好評です。  
注 味継が醸し出す香りと上品な甘味  
☎ 粗挽き粉で、喉ごしの良さが際立つ

**6 みっちゃん 蕎麦**

☎ 0289-62-1195  
鳥居跡町 1416-11  
営) 11:30~14:00  
16:00~19:00  
休) 月曜日  
火曜日(月一回)  
P) 18台

店 鹿沼の山間で作られた玄そばを石臼で自家製粉し、店内で打つつりのそばです。  
注 鯉節ベース出汁に味継と特選醤油のかえし  
☎ 一本打ちの細麺で、こしがあり喉ごしが良い

**7 生そば 富士川**

☎ 0289-62-2645  
下田町 2-1405-16  
営) 11:30~15:00  
17:00~19:30  
休) 木曜日  
P) 8台

店 創業明治41年、拘りの石臼挽き自家製粉で、にらそば、十割そばが好評です。  
注 厳選の節と羅臼昆布の出汁に熟成のかえし  
☎ 一本挽きの細目に拘る

**8 そば処 久美野**

☎ 0289-65-0252  
上野町 320-15  
営) 11:30~15:00  
17:00~19:00  
休) 木曜日  
P) 6台

店 先代の教えを継承して、丹精込めて打つた手打ち蕎麦をご賞味ください。  
注 鯉、鱈の出汁に小豆醬油のかえし  
☎ 艶っぽく、こしの良さと喉ごしが抜群

**9 そば処 樹庭夢**

☎ 0289-76-6050  
上石川 1670-1  
営) 11:00~14:00  
休) 土曜日  
P) 25台

店 お袋の味を感じる季節料理と「心で打ち心で打つ」手打ちそばが自慢です。  
注 鯉、昆布で出汁をとり、寝かせに拘りのかえし  
☎ 自家製粉の粗挽き

**10 月見亭**

☎ 0289-63-2524  
鳥居跡町 1438  
営) 11:30~14:30  
17:00~20:30  
休) 不定休  
P) 10台

店 石臼で挽いたそば粉を丁寧に打った二八そば、鴨汁蕎麦も人気です。  
注 鯉、鱈の海産素材の出汁に拘り醤油のかえし  
☎ こしがつよく喉ごしが良い、季節で麺幅を調整

**11 まちの駅 新鹿沼宿 鹿沼そば 大越路**

☎ 0289-64-7958  
仲町 1604-1  
営) 10:30~16:30  
休) 無休  
P) 50台

店 毎朝石臼挽きで自家製粉のそばは、鹿沼産で風味豊かです。  
注 薩摩本節と利尻昆布の出汁は辛めの汁  
☎ 薄く延ばしてシャキッとした田舎そば

**12 そばの里ながの れすとらん フォンテーヌ**

☎ 0289-84-0078  
下野 1314  
営) 平日 11:30~14:00 17:00~20:00  
土日祝 11:00~20:00  
休) 月曜日  
(祝日の場合は翌日)  
P) 20台

店 自然素材にこだわり、香りとコシのある手打ちそばと、和牛ステーキも楽しめる店。  
注 寝かせた返しと利尻昆布・鯉節の出汁を合わせた汁  
☎ 地元の永野産そば粉を使用した手打ち細麺

**13 そば割烹 日晃**

☎ 0289-65-2525  
西茂呂 2-22-25  
営) 11:00~21:00  
休) 年中無休  
P) 150台

店 鹿沼産玄そばは100%使用で、当社独自の自家栽培、製粉に拘ります。  
注 濃口醤油に旨味の強い薄口醤油のかえし  
☎ こしが強い細麺

**14 松本米穀店**

☎ 0289-85-2025  
口栗野 875  
営) 8:00~18:00  
休) 日曜日

店 松本水車の時代から変わらぬ製法で真心込めて作った「精進」です。自家製粉のそば粉も販売しています。

**アンケート**

- このイベントを何で知りましたか。  
・ 広報かぬま・新聞、雑誌・ホームページ・ポスター、パンフレット・ラジオ・そば店舗内・その他
- 印象に残ったそば店舗及び感想をお聞かせください。  
店舗名：  
感想：  
3. ご意見等ございましたらお書きください。

**当選品**

1等 10名様 1万円相当 かぬま和牛  
2等 20名様 5千円相当 かぬまブランド品  
3等 30名様 3千円相当 かぬまブランド品

ご協力ありがとうございました。  
鹿沼そば振興会

**15 そば処 佐野屋**

☎ 0289-62-2084  
天神町 1855  
営) 11:00~15:00  
17:00~19:30  
休) 日曜日  
P) 12台

店 創業100年、伝統の細切り。鹿沼産の玄そばを自家製粉した二八そばです。  
注 鯉、昆布で出汁をとり、旨味を増したかえし  
☎ メニューに際し使い分け、拘りの麺

**16 峠の味どころ 大越路**

☎ 0289-84-0951  
下永野 1541  
営) 11:30~19:00  
休) 木曜日  
(祝日は営業)  
P) 30台

店 鹿沼産の玄そばを毎朝石臼で自家製粉したそばは、香り良く、シャキッとしてます。  
注 薩摩本節と利尻昆布の出汁で少し辛めの汁  
☎ 薄く延ばして少し広めに切った、こしのあるそば

**17 手打ちそば処 嵯峨**

☎ 0289-84-0285  
上野 268-1  
営) 10:30~15:00  
休) 火曜日  
第2・第4月曜日  
P) 20台

店 自家で栽培製粉のそばは、粗挽きで深い味わい。人気は「天もりそば」です。  
注 鯉風味の強い、まろやかな甘めの汁  
☎ 香り高く喉ごしが良く、こしが自慢

**18 玄そば 文石庵**

☎ 0289-76-0093  
茂呂 287-1  
営) 平日 11:00~15:00  
土・日・祝日 11:00~16:00  
休) 木曜日  
P) 10台

店 日光東照宮献上蕎麦、鹿沼産「こそば」による旨いそばを追求してます。  
注 本枯節と天然昆布の出汁に厳選醤油のかえし  
☎ 石臼で粗挽きの、玄挽きそばと挽挽きそば

**19 鹿沼そば**

花木センター内  
☎ 0289-76-2310  
茂呂 2086-1  
営) 11:00~14:00  
休) 不定休  
P) 1200台

店 そばの旨味を引き出す「水」に拘る、肉厚の鹿沼産にらそばが自慢です。  
注 粗削りの鯉と鱈節の汁はキリッ辛口  
☎ 還元水を使い、風味豊かでこしの強い麺

**20 清流の郷 かすお**

☎ 0289-83-0012  
下粕尾 1308-1  
営) 11:00~14:00  
休) 火曜日  
P) 30台

店 地元のそばに、季節の天ぷらが人気、田舎の味が楽しめます。  
注 鯉節に拘る  
☎ 石臼で挽いた拘りの外二八

**21 特許 石打真空ねりそば 並木藤**

☎ 0289-62-6505  
御成橋町 2-2153-10  
営) 11:00~15:00  
休) 火曜日  
P) 30台

店 鹿沼玄そばを自家製粉し、特許の石打真空ねり法による「うまいそば」です。  
注 鯉、鱈、宗田節の出汁に生かえし  
☎ なめらかで喉ごしが良く、香り豊か

**22 手打ちそば「一庵」**

☎ 0289-74-2227  
早久 132-3  
営) 11:00~14:30  
夜は予約制  
休) 木曜日、第2金曜日  
P) 20台

店 西大生の「水清き処にうまいそば屋あり」地元玄そばは、店主の技で変身する。  
注 隠し味にあだし、ホテメ貝柱を使用  
☎ 粗挽き粉を水分少なめで打ったそばは、香り際立つ

**23 やまの路 みず沢**

☎ 0289-86-7878  
入粟野 589  
営) 11:00~15:00  
時間外は予約制  
休) 火曜日  
P) 25台

店 手打ちそばと釣りを同時に楽しめる店、寛ぎの時間を提供します。  
注 鯉、鱈、宗田節の出汁に蜂蜜入りのかえし  
☎ 歯ごたえが良く、噛みしめた甘みも豊か

**24 久我の里 そば処 なゆた庵**

☎ 0289-65-8563  
上久我 860-2  
営) 11:30~15:00  
休) 月曜日  
(祝日の場合は翌日)  
P) 20台

店 木の温かみを感じる店内は、ケヤキの一枚板テーブルでお待ちします。  
注 鯉節ベース出汁で少々甘みがある  
☎ 自家栽培そば粉の麺は、香りよし

**25 米山そば 治平庵**

☎ 0289-65-3531  
武子 1900-5  
営) 9:00~17:00  
休) 日曜日、祝祭日

店 鹿沼産玄そばを自家製粉、製麺も行う老舗店、そばの旨味、品質にも注力。小売そば粉、生そば、ギフト商品、業務用も承ります。  
<http://www.yonesoba.com>

