

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 店主の舌で釣り選び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。
汁 枯本節と宗田節の出汁と、特選醤油の生かえし
麺 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 里山の川沿いに佇む一軒屋、古びた門をくぐり古民家でのそばの味は格別です。
汁 化学調味料を一切使わず天然素材による汁
麺 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。
汁 旨味に拘った伝統の汁
麺 特殊管理された地粉のそばは、甘味があり、香りよし

4 かめまつくりの里 そば処 久我

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

店 石臼挽きの地元産玄そばを心をこめて打って、ます。豊かな人情を感じてください。
汁 築地から仕入れた素材の出汁と寝かせたかえし
麺 噛む度に芳ばしいそばの香りが広がる

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。
汁 味噌が醸し出す香りと上品な甘味
麺 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 鹿沼の山間で取れた玄そばを石臼で自家製粉し、店内で打つ拘りのそばです。
汁 鰹節ベース出汁に味噌と特選醤油のかえし
麺 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。
汁 厳選の節と羅臼昆布の出汁に熟成のかえし
麺 一本挽きの細目に拘る

8 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100%使用で、当社独自の自家栽培、製粉に拘ってます。
汁 濃口醤油に旨味の強い薄口醤油のかえし
麺 こしがあつ細い麺

9 清流の郷 かすお

☎ 0289-83-0012
下柏尾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。
汁 鰹節に拘る
麺 石臼で挽いた拘りの外二八

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。
汁 鰹、鯖の海産素材の出汁に拘り醤油のかえし
麺 こしがつよく喉ごしが良い、季節で麺幅を調整

11 そばの里ながの れすとらん フォンテーヌ

☎ 0289-84-0078
下永野1314
営) 平日11:30~14:00 17:00~20:00
土日祝日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。
汁 寝かせた返しと利尻昆布・鰹厚節の出汁を合わせた汁
麺 地元の永野産そばを使用した手打ち細麺

12 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ています。
汁 鰹節ベース出汁で少々甘みがある
麺 自家栽培そば粉の麺は、香りよし

アンケート

- このイベントを何で知りましたか。
・広報かめま・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は?
店舗名:
- その店舗の感想または、ご意見等をご記入ください。

当選品

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

ご協力ありがとうございました。
鹿沼そば振興会

13 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。
汁 鰹、昆布で出汁をとり、旨味を増したかえし
麺 メニューに応じ使い分ける、拘りの麺

14 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。
汁 薩摩本節と利尻昆布の出汁で少し辛めのかえし
麺 薄く延ばして少し広めに切った、こしのあるそば

15 手打ちそば処 嵯峨

☎ 0289-84-0285
上永野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。
汁 鰹風味の強い、まろやかな甘めのかえし
麺 香り高く喉ごし良く、こしが自慢

16 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います。
汁 本枯節と天然昆布の出汁に厳選醤油のかえし
麺 石臼で粗挽きの、玄挽きそばと挽抜きそば

17 やまの路 みず沢

☎ 0289-86-7878
入栗野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。
汁 鰹、鯖、宗田節の出汁に蜂蜜入りのかえし
麺 歯ごたえが良く、噛みしめた甘みも豊富

18 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。
汁 鰹、鯖の出汁に小豆島醤油のかえし
麺 艶っぽく、こしの良さと喉ごしが抜群

19 手打ちそば「一庵」

☎ 0289-74-2227
草久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 西大戸の「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。
汁 隠し味にあごだし、ホタテ貝柱を使用
麺 粗挽き粉を水分少なめで打ったそばは、香り際立つ

20 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。
汁 薩摩本節と利尻昆布の出汁は辛めのかえし
麺 薄く延ばしてシャキッとした田舎そば

21 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>



そば天国出店舗

- せせらぎ ● 文石庵 ● 月見亭
- 「一庵」 ● なゆた庵 ● ユーズプロセス
- 米山そば 治平庵 ● 日光例幣使そば街道
- 日光手打ちそばの会 ● 八溝そば街道 ● 松月庵

コロナ対策

密集 密接 密閉 手指消毒 マスク着用

密集・密接・密閉・手洗いと消毒・マスクで会話