

3月から寒晒しそばをお楽しみいただけます！！

3月7日(土)から3月29日(日)の期間は下記の3店舗で提供いたします。
お店毎に特徴ある寒晒しそばを是非、ご賞味ください。

① 山都そば処 萬長

〒969-4122 山都町字木曾 498-1

TEL0241-38-2231

営 11:00～14:00／17:00～18:30

※17:00～の営業は不定休

提供する寒晒しそばの種類

御前・田舎

休 火曜日 P 10台

※10名様以上要予約

座敷 30名収容

○飯豊山の伏流水で打つ
十割そば、つゆは自家
製。そばにミニ天丼等
が付くセットが人気。



@YAMATOSOBA_MANTYO

山都そば処 萬長
公式 Instagram



② 飯豊とそばの里センター そば伝承館

〒969-4143 山都町字沢田 3077-1

休 月曜日 P 50台

TEL0241-38-3000

※座敷 44席

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

挽ぐるみ

※平日 30食、土日祝 50食限定

○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)

※"寒晒しそば"のお土産はございません。



③ 元祖手打ちそば やまびこ

〒969-4142 山都町字七十苅 2320-9

休 木曜日 P 18台

TEL0241-38-3131

※座敷 50席 15名様以上要予約

営 平日 11:00～15:00

○コシのある喉ごしの良いそばが特徴。

提供する寒晒しそばの種類

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。

挽ぐるみ



- 御前そば 色が白く、甘みが強いそば。弾力のあるコシが楽しめます。更科そばとも言われます。
- 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い召し上がれます。
- 挽ぐるみそば... 味と食感のバランスが良いそば。最もオーソドックスなそばです。

ふくしま
DC企画

会津山都寒晒しそばまつり in 飯豊とそばの里センター

○開催日:令和8年4月12日(日)10:30～14:30(2部制)

午前の部 10:30～12:00／午後の部 13:00～14:30

○開催場所:飯豊とそばの里センターそば伝承館

(福島県喜多方市山都町字沢田 3077-1)

○参加費:お一人様 5,000円

○定員:午前の部 40名／午後の部 40名(計 80名)

○内容:山都が誇る「寒晒しそば」3種類の食べ比べを楽しめるイベント

天ぷら、郷土料理等を堪能しながら、最上級の贅沢をお楽しみください。

○申込方法:①下記またはQRコードからお申込みフォームに必要事項をご入力ください。

<https://logoform.jp/form/j6SV/915025>

②フォーム入力後、参加費の振込先をご案内いたします。

③入金が確認できましたら予約確定となります。

※お申込みフォームからの予約が難しい場合は、

下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

○申込締切:令和8年4月3日(金)

○お問い合わせ:山都三大そばまつり実行委員会事務局

(喜多方市山都総合支所産業建設課内)

TEL:0241-38-3831(8:30～17:00 ※土日祝日を除く)



お申込みフォーム