

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。そばにミニ天井等
が付くセットが人気。



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

営 平日 11:00～15:00

提供する寒晒しそばの種類
挽ぐるみ

※座敷 50 席 15 名様以上要予約
○コシのある喉ごしの良いそばが特徴。
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。



- 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く召し上がれます。
- 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