




— こだわりの味をご賞味ください —



そばの郷 喜多方 ガイドブック

Sobanosato Kitakata
Guidebook



◎ ここは、そばの郷喜多方

☀️ 香りを生む大地、味を育てる気候

喜多方のそばは、雪深く自然に恵まれた会津の盆地ならではの、昼夜の寒暖差が大きい気候と肥沃な土壌から生まれます。

標高の高い地域で育つそばは、実がぎゅっと締まり、香り高く、甘みのある良質な玄そばを実らせませす。

有数の豪雪地帯である飯豊山系に降り積もった雪は、春になると清らかな雪解け水となり、大地を潤します。

この良質な水が、そばの風味をいっそう引き立て、喜多方ならではの一杯を生みだします。

☀️ 喜多方のそば文化は、暮らしの中から

喜多方では、古くから各家庭や農家でそばを打ち、訪ねてきた人をもてなす習慣がありました。

そばの栽培に適した気候や土壌に恵まれた会津の地では、そば打ちは特別な技ではなく、日々の暮らしの中で自然に受け継がれてきた知恵。

地域ごとに打ち方も違い、その味は、いつしか「家庭の味」として人々に親しまれてきました。

喜多方のそばは、人が集まる節目の日、結婚式をはじめとする冠婚葬祭の場で、感謝や祝福の気持ちを伝える“おもてなしのごちそう”として振る舞われてきたのです。そばは、人と人のつながりを結ぶ、あたたかな食文化なのです。

二度、三度味わう そば巡り

山都エリア

名峰飯豊山へ多くの登山客が訪れます。麓に広がり、清らかな水と寒暖差に育まれた十割手打ちの「山都そば」が名物です。

飯豊山麓のそば畑

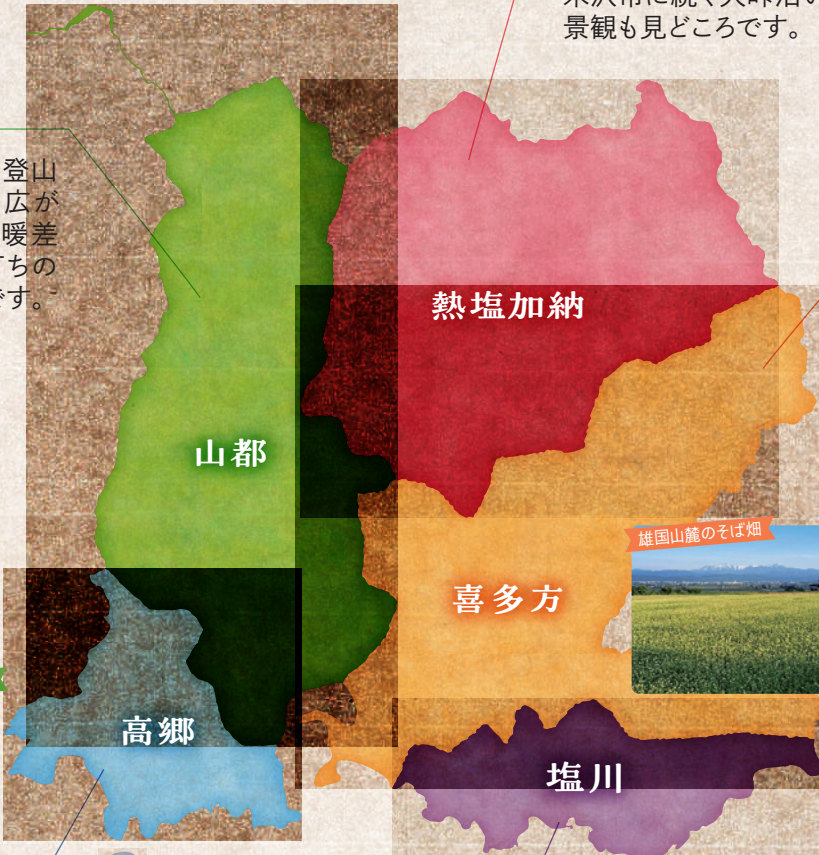


飯豊山

雷神山花の森



荻野漕艇場



山都

熱塩加納

喜多方

塩川

高郷エリア

大昔は海の底だった地域で、多くの化石が発掘されています。古くから信仰を集める雷神様にちなむ「高郷雷神そば」は、高郷産玄そばの芯だけを使い、つなぎなしで打つ本格十割そばです。

塩川エリア

のれんが店先を飾る風情ある街並みと、迫力あるバルーンフェスティバルが見どころ。100年フードである塩川鳥モツとともに、町内イベントでも親しまれる「塩川そば」をどうぞ。

熱塩加納エリア

ひめさゆりや有機栽培のおいしい農産物で知られています。三ノ倉高原や米沢市に続く大峠沿いの景観も見どころです。



ひめさゆり

喜多方エリア

蔵とラーメンでおなじみ。春には約1,000本のしだれ桜並木が街を彩ります。雄大な雄国山麓で育まれた「雄国そば」は、冷涼な気候が生む風味豊かな逸品です。

雄国山麓のそば畑



日中線しだれ桜並木

塩川鳥モツ



塩川バルーンフェスティバル

季節で味わう山都そば

3月 かんざら 寒晒しそば

大寒の時期に、玄そばを川に10日間ほど浸し、その後寒風に晒すことで、透明感のある甘みとはじけるような弾力を味わえます。江戸時代、将軍家に献上されたといわれる贅沢なそばです。



7月~8月 ゆきむろ 雪室そば

冬の間に積もった雪を利用した低温貯蔵施設「雪室」で熟成された玄そばを使用した十割そばです。新そばの風味を残し、凝縮されたうまみを味わえる逸品です。



10月~11月 新そば

収穫したての玄そばを使い、挽きたて・打ちたてならではの香りと、口に広がるみずみずしい味わいが魅力です。町をあげて開催される新そばまつりには、多くのそば通でにぎわいます。



1 蔵屋敷 あづまさ

喜多方の小田付蔵通りにあります。福島県一の大米穀商といわれた松崎家の蔵屋敷を改築し、雰囲気あふれる外観。室内は庭園を眺めながら、落ち着いてくつろげる雰囲気のお店です。地元産そばを使った手打ちそばが自慢です。また、喜多方ラーメン、味噌田楽など郷土料理も楽しめます。蔵を3つ使用した広い店内では、漆器の販売も行っております。こだわりのコーヒーなど、ドリンクメニューもごさいます。

DATA
☎ 0241-24-5000
住 喜多方市字東町4109
営 11:00~17:00(冬季16:00まで)
※時間外は要問合せ
休 不定休
P 20台



おすすめ
天ざるそば



喜多方
エリア

2 まるやま喜多方店

会津の人に愛される「まるやま」の喜多方市市街地にある喜多方店です。とんかつだけでなく、美味しいそばも提供しています。地元産そば粉を使用したオリジナルブランドで、香りと喉越しが自慢です。揚げ立ての天ぷらやとんかつなど、多彩なメニューと一緒にお楽しみいただけます。

DATA
☎ 0241-21-1080
住 喜多方市字屋敷免4007
営 11:00~21:00
休 不定休
P 共同駐車場



おすすめ
彩り2種
ミニかご膳



喜多方
エリア

3 道の駅ふれあいパーク喜多の郷 ふるさと亭

会津若松から米沢に向かう国道121号沿いの道の駅内にあります。喜多方雄国のそば打ち名人が手がける、のど越しの良い本格そばをご提供しております。カラッと揚げた天ぷらと味わう天ざるそばは人気の一品です。ほかにも、定食や丼物など幅広いメニューをご用意しており、ご家族連れから団体様までゆったりとお食事をお楽しみいただけます。

DATA
☎ 0241-21-1139
住 喜多方市松山町鳥見山字三町歩5598-1
道の駅「喜多の郷」内
営 11:00~18:00(17:30L.O.)
休 年末年始
P 200台



おすすめ
天ざるそば



喜多方
エリア

4 しづくれ亭

眼前には四季折々の情景を見せる田園風景、会津平野を一望する里山を背景に建つ古屋敷の店です。大正時代に建てられた古屋敷を移築した店舗は、懐かしい雰囲気の中でくつろぎのひとときを提供します。そばは山都産の手打ちです。オリジナルの名物にしん飯がついた昼膳の他、懐石コースもおすすです。昼夜とも完全予約制で、一日二組限定で宿泊も可能です。

DATA
☎ 0241-24-4905
住 喜多方市上三宮町吉川日照畑374-1
営 11:00~15:00(完全予約制)
宿泊1日2組限定 各室3名まで(最大6名)
休 火曜日(祝日の場合、翌日)
P 20台



おすすめ
平日限定
おまかせ昼膳



喜多方
エリア

5 そば処 うちうみ

のどかな古民家で、会津産十割そばをゆつたりと味わえるお店です。四季折々の景色や木の温もりに包まれた落ち着いた空間で、丁寧に手打ちした香り高いそばを心ゆくまでお楽しみいただけます。夜の営業は、予約にて営業いたします。

DATA
☎ 090-2977-8487
住 喜多方市岩月町大東都東村4058
営 11:00~14:30(夜は予約制)
休 水曜日
P 6台



おすすめ
ざるそば+
ミニ天丼セット



喜多方
エリア

6 農家のそば屋 さくら

恋人坂上がったところ、雄国山麓の中腹に佇むお店です。農家の店主が、自家栽培したそばを使い、更科そばを手打ちで提供しています。会津盆地を一望できる景色とともに、香り豊かなそばの味わいをお楽しみください。店内では旬の野菜や花も販売しております。

DATA
☎ 070-2018-6474
住 喜多方市熊倉町雄国字上白目貫2
営 11:00~14:00
休 月曜日
P 10台



おすすめ
天もりそば



喜多方
エリア

7 十割そば 風月庵

長床の大イチョウで有名な新宮熊野神社のすぐ近くにあります。当店では、温かいとろ汁と冷たいあご出汁の二種類のつけ汁で、十割の香り豊かなそばをお楽しみいただけます。店内では季節の野菜や果物も販売しております。

DATA
☎ 0241-22-4551
住 喜多方市慶徳町新宮字熊野2238
営 11:00~14:00
休 不定休
P 5台



おすすめ
天ざるそば

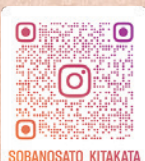


喜多方
エリア

「そばの郷喜多方」Instagram開設！ —市内の美味しいそば店をご紹介！—



喜多方市内のそば店やおすすめメニュー、そば文化、そばのイベント情報などを、写真や動画でお届けします。
喜多方のそばの魅力を、ぜひInstagramでもご覧ください！



SOBANOSATO_KITAKATA

そば すがい ひゃっかてん
8 蕎麦や菅井百貨店

明治42年、雑貨などを取り扱う万屋(よろずや)をしていた菅井商店を改装し、手打ちそばを提供しています。地元のそば粉を使用した丁寧なそば打ちをしています。「鶏ごぼうつけそば」は、出汁に鶏とごぼうの旨味加わった絶品メニューです。人と人がつながる場所にしたい想いで、そばのおもてなしをしています。



おすすめ
鶏ごぼう
つけそば

DATA
☎ 0241-27-2018
住 喜多方市塩川町字新丁1820
営 11:30~14:00
休 月、火、水、木曜日
P 5台



やま と どころ まんちよう
10 山都そば処 萬長

山都町のみちくさ通りの入口にあるお店です。きめ細かくコシをだす金臼挽きの粉、石臼で実だけを挽いた旨みをだす粉、2種類のそば粉をブレンドしてなめらかでコシのあるそばを打ちあげます。こだわりの職人のそばを是非一度。



おすすめ
ざるそば
セット

DATA
☎ 0241-38-2231
住 喜多方市山都町字木曾498-1
営 11:00~14:00、17:00~19:00
(夜は、予約制)
休 火曜日
P 10台



い い で さ と だんしょうかん
12 飯豊とそばの里センター そば伝承館

JR山都駅から徒歩8分のところにあるそば店です。そばは、つなぎを一切使わないそば粉100%の手打ちが特徴です。そば伝承館では、雪室で貯蔵し、石臼で挽いた甘く風味あるそば粉を使い、この魅力を十分に味わうことができます。そば打ち名人による実演やそば打ち体験も行っております。



おすすめ
天ざるそば

DATA
☎ 0241-38-3000
住 喜多方市山都町字沢田3077-1
営 10:00~16:00
(ラストオーダー15:45)
休 月曜日(祝日の場合、翌日)
P 50台



みや こ どころ
14 宮古そば処 どのや

山都町宮古地区にある築120年以上の古民家の店です。そば本来の味と香りを味わっていただくために、自家栽培・自家製粉の手作りそばを、店主厳選の塩をひと振りしてお召し上がりください。水そばに山菜料理、イワナの塩焼きのから揚げなどがついたそば食べ放題のコースから、そば一杯のコースまで幅広くご用意しております。



おすすめ
Aコース
(食べ放題)

DATA
☎ 0241-38-2598
住 喜多方市山都町蓬葉字殿屋敷3376
営 11:00~15:00
(10名様以上の場合要予約)
休 不定休、冬季休業(3月中旬頃まで)
P 10台



まる いちしょくどう
9 丸市食堂

「のれんの街 塩川」として歴史ある街並みが残る一角に佇むお店です。地元産のそばを厳選し、料理には大仏山の原水を使用しています。会津地鶏のとりがらをベースにオリジナルの自家製つゆと自家製粉の十割そばは、親子3代50年以上続く手打ちのそばです。(そばは予約要)
100年フードである「塩川鳥モツ」も提供しておりますので、あわせてご賞味ください。



おすすめ
ざるそば

DATA
☎ 0241-27-3756
住 喜多方市塩川町字東栄町二丁目5-5
営 11:00~14:00
休 不定休
P 7台



かん そ て う ち
11 元祖手打ちそば やまびこ

JR山都駅のすぐ裏に位置するそば屋です。自家製粉の香り高いそばは、透明感があり、ほど良いコシが特徴です。「技術は素材を超えない」という考えから、素材の持ち味を生かきすることにこだわっています。まずは「水そば」でそば本来の香りと風味を楽しんでいただいから、にしんの山椒漬けやさしみこんにやくなどの郷土料理を味わってください。



おすすめ
天ざる特上

DATA
☎ 0241-38-3131
住 喜多方市山都町字七十町2320-9
営 11:00~15:00(なくなり次第終了)
休 木曜日
P 18台



て う じ
13 手打ちそば やまど路

山都町の入口にある古民家で十割そばをゆつたりとお楽しみいただけます。店の側では、そば畑の中を走りぬけるS1を撮ることもできます。挽き立て、打ち立て、茹で立ての3立てそばの香りと味わいを堪能ください。



おすすめ
ざるそばともう一種類の
そばが楽しめるセット

DATA
☎ 0241-38-2712
住 喜多方市山都町小舟寺字中久根通乙843
営 10:30~14:00(なくなり次第終了)
休 火、水、木曜日
P 10台



「山都そば」が文化庁「100年フード」に認定されました!

令和5年3月、「山都そば」が「伝統の100年フード部門~江戸時代から続く郷土の料理~」に認定されました。世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきた「山都そば」をはじめ、各地域では個性的なそばを食べることができます。



「100年フード」とは?

世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきた食文化で、文化庁が100年続く食文化「100年フード」として認定したものです。

同じく! 100年フードに「喜多方ラーメン」、「塩川鳥モツ」もあります。

みやこ おおしも
15 宮古そば 大下

山都町宮古地区のお店です。完全予約制でご要望・ご予算に応じてそばのみの方、旬の山菜料理や天ぷらをご希望の方などご自由にお楽しみいただけます。また、11月・12月にはびりっとした辛みがおいしい「あざぎ大根」でそばをお楽しみいただけます。

DATA

☎ 0241-38-2603
住 喜多方市山都町蓬萊字殿屋敷3380-1
営 11:00～15:00(要予約)
2日前まで電話にて予約
休 不定休
P 5台



おすすめ
基本セット
(そば2杯つき)



みやこ ごんざぶろう
17 宮古そば 権三郎

山都町宮古地区「そばの里」の道沿いにどっしり構える古民家のお店です。自家栽培した玄そばを天日干して丁寧に乾燥・追熟させたそば粉を使用しており、香り豊かで喉越しの良い手打ち十割そばと自然からの恵みの山菜の天ぷら、手づくり刺身こんにやくをご提供しております。店内で生そばの販売や宅配も行っております。

DATA

☎ 0241-38-2586
住 喜多方市山都町蓬萊字中村4576
営 11:00～(要予約)
休 不定休、冬季休業(要確認)
P 15台



おすすめ
夢見そば



いいで りんどう
19 飯豊龍胆そば

飯豊連峯のふもと、山都町一ノ木地区の昔ながらの民家のお店です。地元産そば粉を使用した十割の手打ちそばや、山菜やきのこなど季節の料理をご用意しております。準備の都合上、事前のご予約をお願いしておりますが、手打ちそばの香りと味わいをお楽しみください。

DATA

☎ 0241-39-2318
住 喜多方市山都町一ノ木字高野原乙3251
営 11:00～14:00(要予約)
休 不定休
P 2台



おすすめ
新そば



さどみやこ かいせき
16 そばの里宮古 懐石そば かわまえ

山都町宮古地区にある趣きある座敷が印象的な古民家のお店です。昔ながらの農家の座敷で食べる地元産の玄そばを自家製粉したそばはつなぎを使わない100%そばです。料理はすべて手造りで、天然の素材にこだわっています。名物の刺身こんにやくは昔ながらの秘伝の方法で製造しております。ぜひ一度ご賞味ください。

DATA

☎ 0241-38-2588
住 喜多方市山都町蓬萊字中村4575
営 10:30～14:00
(ラストオーダー13:30)
休 木曜日(変更の可能性あり)
P 15台



おすすめ
懐石そば
基本Cコース6種



てう かやのあん
18 手打ちそば 茅乃庵

山都町相川地区にある里山にひっそりと建つ古民家のお店です。地元の粉ひき名人の手ほどきを受けて、地元産の玄蕎麦を自家製粉し、のど越しの良い手打ち十割そばをご提供しております。静寂な古民家で日常を離れ、山都そばの香りと味わいを心ゆくまで味わっていただけます。

DATA

☎ 0241-38-3299
(予約の場合 090-3640-1583)
住 喜多方市山都町相川字腰巻乙876
営 11:30～14:00
休 不定休(土日営業、他は要予約)
冬季休業(12月から翌3月まで)
P 10台



おすすめ
ざるそば



たかさど
20 ふれあいランド高郷

温泉施設内の食堂ではそばのメニューを豊富に取り揃えております。地元高郷産のそば粉を使いそば打ち職人が打った絶品のそばをどうぞ。この辺りでは、そばを「雷神そば」と呼びますが、その昔、雷神山の神様を祀ったときにそばを出していたことで雷神そばと呼ばれるようになったとされています。

DATA

☎ 0241-44-2888
住 喜多方市高郷町揚津字袖山甲3054-9
営 平日11:00～15:00
土、日、祝日11:00～19:00
休 火曜日(祝日の場合、翌日)
P 100台



おすすめ
天ざるそば



食後のそばスイーツはいかが？

菓子舗 宇多郎

「そばの里」山都町、創業明治38年、100年以上続く老舗の和菓子店です。「そばまんじゅう」は、40年以上もの長きにわたり販売を続け、多くのお客様に愛され続けている当店の名物商品です。

DATA

☎ 0241-38-2012
住 喜多方市山都町字小山619
営 7:00～19:00
休 不定休 P 5台



おすすめ
そばまんじゅう

庭カフェ kashinoki

草花と緑に包まれた、小さな癒しの空間「庭カフェ kashinoki」。そば粉の風味豊かな「蕎麦ガレット」や心ほぐれるパフェがおすすめ。四季の移ろいを感じながら、のんびりと深呼吸できる場所です。向かい側にある八草苑も併せてご覧ください。

DATA

☎ 090-2797-7390
住 喜多方市山都町一ノ木字下廻戸甲1775
営 11:00～15:00
休 火・水・木曜日 P 9台



おすすめ
蕎麦ガレット

そばをもっと楽しむ、 喜多方の逸品

そばと共に味わう
銘酒の数々

喜多方の 地酒



市内には10の蔵元があり、それぞれが伝統と味を大切に守っています。
飯豊山系からもたらされる雪解け水は、長い時間をかけて磨かれ、酒造りに適したやわらかな水となります。
この水を仕込みに使い、江戸時代から続く酒造りの技法で、すっきりとした中にも深みのある味わいの日本酒を生み出します。
日本酒はそばとの相性は抜群。そばを味わい、日本酒を一献。
喜多方を訪れた際には、ぜひ日本酒も一緒にお楽しみください。



● 会津錦

地元産にこだわって作ったお酒です。
☎ 0241-44-2144
📍 喜多方市高郷町西羽賀字西羽賀2524
🕒 8:00~17:00 休 不定休

● 喜多の華酒造場

個性を主張した伝統ある手作りの酒造りをご覧ください。
☎ 0241-22-0268
📍 喜多方市字前田4924 🕒 9:00~16:30
休 年中無休(年末年始を除く)

● 笹正宗酒造

「ほんものを造る」を社是に取り組んでいます。
☎ 0241-24-2211
📍 喜多方市上三宮町上三宮字籬山675
🕒 8:30~17:00 休 日、祝日

● 大和川ミュージアム四方

飯豊山の伏流水と自社栽培米を使用しています。
☎ 0241-22-2233
📍 喜多方市字寺町4761
🕒 9:00~16:30 休 元日のみ

● 小原酒造

評判の銘柄「蔵粋」はもろみ状態のときにクラシック音楽を聴かせて発酵させています。
☎ 0241-22-0074 📍 喜多方市字南町2846
🕒 9:00~16:30
休 年中無休(年末年始を除く)

● 清川商店

古酒を中心に販売しております。
☎ 090-2279-4705
📍 喜多方市字二丁目4659
🕒 9:00~17:00 休 木、年末年始

● ほまれ酒造雲嶺庵

水・米・気候・長年受け継がれてきた技が酒造りの原点です。
☎ 0241-22-5155
📍 喜多方市松山町村松字常盤町2706
🕒 9:00~16:30 休 木、年末年始

● 夢心酒造

「おいしい」といわれる酒を目指しています。
☎ 0241-22-1266
📍 喜多方市字北町2932
🕒 8:30~16:30 休 土、日、祝日

● 峰の雪酒造場

清酒、蜂蜜酒、果実酒などの自由な酒造り。
☎ 0241-22-0431
📍 喜多方市字桜ガ丘1丁目17
🕒 9:00~16:30 休 土、日、祝日

● 吉の川酒造店

喜多方で契約栽培された「五百万石」を使用しています。
☎ 0241-22-0059
📍 喜多方市字一丁目4635
🕒 9:00~17:00 休 土、日、祝日

※●はGI認定種製造酒蔵 GI(地理的表示)とは産地の特性を酒類に反映し品質を保証する制度です。

つゆまで味わって、喜多方そば

喜多方のそばつゆ

喜多方のそばに寄り添うのは、地元の醤油蔵が仕込んだ特製のそばつゆ。蔵ごとに受け継がれてきた製法と、じっくりと熟成させた醤油の旨みが、そば本来の香りと甘みをいっそう引き立てます。

(有)若喜商店

国産丸大豆を使用し、地元のそば生産者や製麺業者とともに生まれた本格派そばつゆ。そばの風味を最大限に引き立てるこだわりの逸品です。



おすすめ
そばつゆ

DATA
☎ 0241-22-0010
📍 喜多方市字三丁目4786
🕒 9:00~17:00
休 年末年始 P 3台



淀屋 武藤合名会社

主張しすぎない甘さでそばや煮物、味玉にとこれ1本で料理のバリエーションが増えます。



おすすめ
淀屋のつゆ

DATA
☎ 0241-27-2022
📍 喜多方市塩川町字新町1858
🕒 8:00~18:00
休 毎月第2、第4日曜日 P 3台



星醸造(株)

厳選されたあご(飛魚)と本醸造醤油を使用した深い味わいのめんつゆです。そば、うどんなど麺類との相性は抜群です。



おすすめ
あごつゆ1.8L

DATA
☎ 0241-22-0101
📍 喜多方市字北町2906
🕒 9:00~17:00
休 土、日、祝日 P 4台



喜多方の味を、ふるさと納税で

香り高いそばとこだわりのそばつゆ、さらに名水仕込みの日本酒を返礼品としてお届けします。
喜多方の味をぜひご自宅でもお楽しみください。



喜多方市
ふるさと納税
ページはこちら





飯豊とそばの里センター そば資料館

令和3年度に文化庁の「食文化ミュージアム」に認定されました。そばの栽培・製粉からそば打ちまでのこだわりなど、山都そばのおいしさの秘密をはじめ、山都地区で連続と受け継がれてきたそばの歴史や文化を学ぶことができるほか、名人の指導のもと、そば打ち体験を楽しむことができます。

DATA

- ☎ 0241-38-3000
- 📍 喜多方市山都町字沢田3077-1
- 🕒 9:00~16:00
- 📅 月(月曜日が祝日の場合は火曜日)
- 🎫 入館料 大人(高校生以下):200円
小人(中学生以下):100円
障がい者:無料

飯豊とそばの里センター
そば資料館



自分でそばを打ってみよう!

そば打ち体験(要予約)

飯豊とそばの里センター そば資料館

文化庁の「100年フード」に認定されている「山都そば」そば打ち名人の指導で、こねから茹でまでの手打ち体験と試食ができます。

DATA

- ☎ 0241-38-3000
- 📍 喜多方市山都町字沢田3077-1
- 🕒 体験可能時間 9:00~15:00
- 🕒 所要時間 約1時間30分
- 💰 費用 1セット 2,100円
(そば粉500g/5人前)
- ※別途入館料:大人200円、中学生以下100円、障がい者無料
- ※その場で食べる場合:つゆ・薬味代として200円が別途必要
- ※要予約 7日前まで

会津山都そば道場「蕎道館」

きょうどう かん

道場において、そば打ち体験ができます。予約受付7日前までお願いします。そば粉やそば打ち道具は道場で準備いたします。

DATA

- ☎ 090-1064-4685
- 📍 喜多方市山都町字広薗田2432-1
- 🕒 体験可能時間 9:00~15:00 所要時間 約2時間
- 💰 費用 1人3,000円(そば粉1kg) 1~6名まで

ふれあいランド高郷

そば打ち名人の分かりやすい指導でそば打ち体験ができます。自分で打ったそばを、打ち立ての風味そのままにご試食いただけます。※要予約/詳細は応相談。

DATA

- ☎ 0241-44-2888 📍 喜多方市高郷町揚津字袖山甲3054-9
- 📅 火曜日(祝日の場合、翌日)
- 🕒 体験可能時間 10:00~14:00 所要時間 約1時間
- 💰 費用 1セット 2,100円(そば粉500g/5人前)
- ※その場で食べる場合:つゆ・薬味代として200円が別途必要



そばのまわりに、
いいものたくさん!

そば道具 漆器

岩城建具店

ご注文をいただければそば打ちの道具であるのし棒やこま板などを「オーダーメイド」でお造りいたします。自分にぴったりの道具で作った手打ちそばは格別です。世界でただひとつのオリジナルのそば打ち道具でワンランク上のそば打ちを体感してみませんか。まずはご相談から。

DATA

- ☎ 0241-38-2047
- 📍 喜多方市山都町字蛇崩2022
- 🕒 8:30~17:00
- 📅 日曜日 P 3台



木之本漆器店

手作りにこだわり、普段使い出来る漆器商品を取り揃えています。絵付けは、全てオリジナルの柄を職人が一つ一つ手描きしています。



DATA

- ☎ 0241-23-1611
- 📍 喜多方市字天満前8859
- 🕒 9:00~18:00
- 📅 年末年始 P 20台



マルサ漆器製造所

そば猪口にも使える漆塗りのカップを多数揃えております。多用途に使えて愛着のわく器です。そばのこね鉢も製作しております。



DATA

- ☎ 0241-22-1103
- 📍 喜多方市字天満前8851-2
- 🕒 9:00~17:00
- 📅 水、木曜日 P 5台



北見八郎平商店

家族みんな使いやすく食卓を豊かにするお箸。持ちやすい形状とすべらない彫り仕上げで、玉こんにゃくやそばも気持ちよく口に運べます。

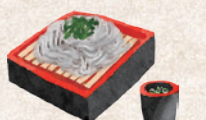


DATA

- ☎ 0241-22-0711
- 📍 喜多方市字天満前8919-1
- 🕒 9:30~18:00
- 📅 木曜日 P 17台



喜多方は
そばに本気



問い合わせ

喜多方市産業部そば課

福島県喜多方市字御清水東7244-2 ☎0241-24-5243