

# 喜多方市 山都町

# そば処

案内MAP



## 山都そば

飯豊連峰のふもと、「山都」は古くからそばの里です。標高四〇〇メートルを超え、寒暖の差が激しい風土は良質のそばが育つ条件を満たしています。山都では、どこの家でもハレの日にはおもてなしにそばを振舞うのが慣わしでした。その美味しさが口コミで伝わり自分達の打つそばがこんなに喜ばれることに驚いた人々がそばによる町おこしを始めたのです。今でも、栽培、貯蔵法、挽き方、打ち方、茹で方と町をあげて研鑽につとめ、美味しく、人に喜ばれるそばの追求をしております。



### 寒晒しそばまつり

玄そばを10日間一戸川の冷たい水に浸し、立春の日に取り出してから晒し、乾燥させてから収蔵したそばの実で作ったそばのことを「寒晒しそば」と呼びます。將軍家へ献上したと言われる極上のそばを堪能できます。



### 飯豊とそばの里センター

「飯豊連峰とそば」山都町の魅力を余すところなく紹介いたします。「そば資料館」ではそば打ち体験もできます。



### 山都そば&観光物産まつり

秋は新そばの季節。毎年町をあげての新そばまつりを開催。近隣はもちろん、他県からも多くのそば通が訪れます。



### 手打ち体験

「そば資料館」では練り、延し、そばきり、茹でまでの手打ち体験と、試食ができます。(1回分4食程度・要予約)



### 雪室熟成そばまつり

冬の間に降り積もった雪を利用した冷蔵施設「雪室」で熟成された玄そばを使用した十割そばは、新そばの風味を残し、凝縮されたうまみが自慢の逸品です。

(一社) 喜多方観光物産協会山都支部  
 ☎0241-38-3831(土・日・祝日休み) ☎0241-38-3899  
 ✉y\_syoukou@city.kitakata.fukushima.jp  
 飯豊とそばの里センター  
 ☎&☎0241-38-3000

# 飯豊とそばの里 山都



## 1 山都そば処 萬長

〒喜多方市山都町字木曾498-1 MAP E-3  
 ☎0241-38-2231 ㊟0241-38-2232  
 ■店主・田代 哲  
 ㊟11:00~14:00/17:00~18:30(不定休)  
 (10名様以上要予約) ㊟毎週火曜日  
 ■30席・座敷30名収容 P10台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約) ▼Instagram



そば粉は外注製粉、飯豊山の伏流水で打つ十割そば、つゆは鰹、昆布だしの自家製。もりそばにミニ天丼と味噌汁等が付くセットメニューが人気の店。他メニューも多彩。

## 2 元祖手打ちそば やまびこ

〒喜多方市山都町字七十苅2320-9 MAP E-3  
 ☎0241-38-3131 ㊟0241-38-3135  
 ■店主・唐橋増雄  
 ㊟11:00~15:00  
 ㊟毎週木曜日 P18台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家製粉で、コシのある喉ごし良いそばが特徴。つゆも自家製、えびや野菜、山菜などの天ぷらが付く天ざるが自慢の店。3月の第3土曜日から6月末まで寒晒そばを数量限定で提供いたします。

## 3 飯豊とそばの里センター そば伝承館

〒喜多方市山都町字沢田3077-1 MAP D-3  
 ☎&㊟0241-38-3000  
 ㊟10:00~16:00(ラストオーダー15:45)  
 ㊟毎週月曜日・12月31日午後2時~1月3日  
 ■50席 P50台(大型5台)  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は町のそば乾燥調整施設で製粉した「雪室そば」。そばの手打ち実演が見れる他、お土産販売も有り。となりのそば資料館ではそば打ち体験等もできます。(要予約)

## 4 手打ちそば やまと路

〒喜多方市山都町小舟寺字中久根通乙843 MAP C-2  
 ☎0241-38-2712 ㊟0241-38-2712  
 ■店主・斎藤君子  
 ㊟10:30~14:00(なくなり次第終了)  
 ㊟火・水・木曜日 ■40席 P10台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)

古民家で時を忘れてゆっくりと蒸気機関車の汽笛を聞きながら、そば粉100%打ちたてのそばを召し上がって下さい。母ちゃんのそば打ち実演も観ることができます。季節の山菜キノコ天然の岩魚・山女も取り揃えております。(要予約)

## 5 手打ちそば 茅乃庵

〒喜多方市山都町相川字腰巻乙876 MAP C-2  
 ☎0241-38-3299 携帯090-3640-1583  
 ■店主・遠藤儀一  
 ㊟11:30~14:00なくなり次第終了  
 (土・日・祝日以外は要予約) ㊟不定休  
 ■30席 P10台

手打ちそばの命は製粉!自家栽培及び契約農家から集荷した玄蕎麦をていねいに自家製粉しそれを10割で打ち上げ、1日35食限定で提供しています。つゆは厳選した鰹だしでご賞味下さい。

## 6 いいでのゆ(くろもり亭)

令和8年2月2日より、当面の間、休館となります。

## 7 飯豊龍胆そば

〒喜多方市山都町一ノ木字高野原乙3251 MAP B-1  
 ☎0241-39-2318  
 ■店主・佐藤キヨミ  
 ㊟11:00~14:00(要予約)(10名様以上は2日前まで要予約) ㊟冬期間休業 ■30席  
 P8台(マイクロバス1台)

そば粉は外注で石臼挽き、自家製のつゆ、季節の山菜料理を楽しみながら、こだわりのそばを味わっていただきたいです。

## 8 一ノ戸弘法そば

〒喜多方市山都町一ノ木字高野原乙3264 MAP B-1  
 ☎0241-39-2081 ■店主・佐藤武清  
 ㊟10:00~15:00  
 (お客様の希望時間対応可・8名様以上2日前まで要予約)  
 ㊟不定休 ■16席 P10台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)

江戸時代から伝わる製法によって作るこだわりのそば、そば通も納得する繊細なそばを提供いたします。そばを追求し「ざるそば」のみで勝負しております。

## 9 宮古そば 権三郎

〒喜多方市山都町蓬葉字中村4576 MAP A-1  
 ☎&㊟0241-38-2586 ■店主・関口榮子  
 ㊟11:00~予約に応じて  
 (団体様要予約・フリー客対応可)  
 ㊟不定休・冬期間休業(要確認) ■50席  
 P15台 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば・天ぷら・川魚・そばがきなど単品料理からおそば食べ放題まで幅広くご利用いただけます。

## 10 そばの里宮古 懐石そば かわまえ

〒喜多方市山都町蓬葉字中村4575 MAP A-1  
 ☎0241-38-2588 ■店主・関口豊子  
 ㊟10:30~14:00  
 (10名以上は前日まで要予約)  
 ㊟毎週木曜日(祝祭日は振替)・冬期間休業  
 ■40席 P20台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)※年越しそばのみ

そば粉は金白の自家製粉です。郷土料理は、女将手作りの心のこもった会津会席料理です。いわなの唐揚げ、棒タラの甘露煮、こづゆ、手作り刺身コンニャク等々。十割そばはおかわり自由の食べ放題です。

## 11 宮古そば 大下

〒喜多方市山都町蓬葉字殿屋敷3380-1 MAP A-1  
 ☎&㊟0241-38-2603 ■店主・関口峰子  
 ㊟11:00~15:00(予約に応じて)、  
 2日前まで電話にて予約 ㊟不定休  
 ■30席 P自宅前5台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家栽培、自家製粉、大根のおろし汁とつゆを合わせたそばつゆで食べる高速そば、自家栽培のコンニャク芋で作るさしみコンニャクが食べれます。

## 12 宮古そば処 とのや

〒喜多方市山都町蓬葉字殿屋敷3376 MAP A-1  
 ☎&㊟0241-38-2598 ■店主・物江 勲  
 ㊟11:00~15:00  
 (10名様以上の場合要予約)  
 ㊟不定休・冬期間休業(3月中旬頃まで)  
 ■50席 P10台  
 ■生そば販売・宅配可(要予約)

そば粉は自家製粉。つゆは鰹だしの自家製。最初の1杯はそば本来の味、風味を楽しむため水そばが出される。山菜料理、岩魚の塩焼きなどのメニューも楽しめる。



# そば関連

# 取り扱いのおみせ

## 15 稲庭菓子店

〒喜多方市山都町字木曾518 MAP E-3  
 ☎0241-38-3066 ■代表・稲庭チイ  
 そば粉を原料とした菓子他、原木なめこなど

## 16 岩城建具店

〒喜多方市山都町字蛇崩2022 MAP D-3  
 ☎0241-38-2047 ■代表・岩城雅仁  
 そば打ち台・のし板・のし棒・切板・こま板など

## 17 鈴木農産

〒喜多方市山都町三津合字古屋敷5845-55 MAP B-3  
 ☎0241-38-2511 ■代表・鈴木 献  
 そば粉・そば茶販売

## 13 佐藤工房

http://satokobo.biz  
 〒喜多方市山都町字江戸塚712 MAP E-2  
 ☎0241-38-2875 ㊟0241-38-2975 ■代表・佐藤勝次郎  
 石器・石皿・石臼製造販売

## 14 和菓子処 宇多郎

〒喜多方市山都町字小山619 MAP E-2  
 ☎0241-38-2012 ■代表・大竹一康  
 そばまんじゅう・そばクッキー・生菓子など

## 18 唐橋商店

〒喜多方市山都町蓬葉字中村4608 MAP A-1  
 ☎0241-38-2572 ■代表・唐橋 巖  
 粗挽きにて香り強し、乾蕎麦。山都魂