



## 第7回

会津山都三大そばまつり 第1弾

# 山都雪室熟成そばまつり

### ～雪室熟成そばとは～

冬期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です。「雪室」は温度と湿度が常に一定に保たれるため、劣化を防ぎ、新そばの風味を残したまま長期熟成を可能にしています。また、熟成されたそばは旨味が凝縮されているため、新そば以上の美味とも言われています。

期間中、山都町内のそば店ではこの「雪室熟成そば」を提供しています。お店毎に特徴ある「雪室熟成そば」の食べ比べを是非、お楽しみください。

### 開催期間

令和8年 7月 11日(土)

～ 令和8年 8月 31日(月)

山都町内参加そば店でお召し上がりいただけます  
※チラシ裏面をご確認ください



### みちくさ出愛市(であいいち)も期間中、開催!!

開催期間: 期間中の土日祝日 ※会場の場所は市ホームページからご確認ください。

場 所: みちくさ広場(喜多方市山都町広野)

時 間: 10:00～14:00

内 容: 夏野菜を中心とした農産物の販売を行います



お問い合わせ/☎0241-38-3831【喜多方市山都総合支所産業建設課】

主催/山都三大そばまつり実行委員会

後援/喜多方市、きたかた商工会、一般社団法人喜多方観光物産協会、喜多方シティエフエム、福島民報社、福島民友新聞社

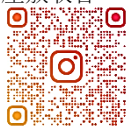
# 山都雪室熟成そばまつり参加店舗一覧

## ●山都町内(3店舗)

### ①山都そば処 萬長 まんちょう

〒969-4122 国字木曾 498-1  
 TEL0241-38-2231 Fax0241-38-2232  
 営業11:00~14:00 / 17:00~18:30  
 休毎週火曜日  
 ※10名様以上要予約 30名座敷収容  
 10台

○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。もりそばにミニ天井とみそ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。



YAMATOSOBA\_MANTYO

### ②元祖手打ちそば やまびこ

〒969-4142 国字七十苅 2320-9  
 TEL0241-38-3131 Fax0241-38-3135  
 営業11:00~15:00 (無くなり次第終了)  
 休毎週木曜日  
 ※15名様以上要予約  
 18台

○自家製粉でコシのある喉ごし良いそばが特徴。つゆも自家製でえびや野菜、山菜などの天ぶらが付く天ざるが自慢の店。まんじゅうの天ぶらや揚げつゆ餅、自家製の刺身コンニャクも人気のメニュー。

### ③飯豊とそばの里センター そば伝承館 でんしょうかん

〒969-4143 国字沢田 3077-1  
 TEL & Fax0241-38-3000  
 営業10:00~16:00 (15:45 ラストオーダー)  
 休毎週月曜日  
 ※座席 50席  
 50台 (大型 5台)

○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)

## ●宮古地区(4店舗)

### ④そばの里宮古 懐石そば かわまえ

〒969-4104 国蓬萊字中村 4575  
 TEL0241-38-2588 Fax0241-38-3405  
 営業10:30~14:00 (13:30 ラストオーダー)  
 休毎週木曜日 (祝祭日は振替)  
 ※10名様以上は前日まで要予約 座席 30席  
 20台

○金白で自家製粉した十割そばはおかわり自由！女将手作りの心のこもったそば懐石も自慢。(イワナの唐揚げ、棒たらの甘露煮等)

### ⑤宮古そば 権三郎 けんざぶろう

〒969-4104 国蓬萊字中村 4576  
 TEL & Fax0241-38-2586  
 営業11:00~予約に応じて (団体様要予約)  
 休不定休  
 ※座席 50席  
 15台

○つなぎを使わず、昔ながらの湯ごねで打つそばは、のど越し良くなめらか。もちっとした食感の自家製刺身コンニャクもおすすめの一品



権三郎公式 LINE

### ⑥宮古そば 大下 おおしも

〒969-4104 国蓬萊字殿屋敷 3380-1  
 TEL & Fax0241-38-2603  
 営業11:00~15:00 (2日前まで要予約)  
 休不定休  
 ※座席 20席  
 5台

※まつり参加期間は  
8月11日(火)まで

○そば粉は自家栽培、自家製粉。大根のおろし汁を合わせたそばつゆで食べるそばは自慢の一品。刺身コンニャクに使用するコンニャク芋も自家栽培。

### ⑦宮古そば処 とのや

〒969-4104 国蓬萊字殿屋敷 3376  
 TEL & Fax0241-38-2598  
 営業11:00~15:00  
 休不定休  
 ※10名様以上は要予約 座席 50席  
 10台

○そばは自家栽培のそば粉と自家製鰹だしのつゆを使用。最初の1杯はそばの風味を楽しむため、水そばを提供。山菜料理や岩魚も楽しめる。

※営業日等については、  
店舗情報及び各店舗へ  
ご確認のうえ、ご来店くだ  
さい。

食べ比べてみんべえ~!



イベント詳細などはこちら  
からもご覧になれます!!  
○喜多方市ホームページ



○山都三大そばまつり  
公式Instagram



@YAMATOSOBAFES

