🔷 会津高原そばマップ掲載店一覧 🍣

13 松本屋

@10:00~17:00 TEL.(0241)68-2919

969-5207 下郷町大字大内字山本37

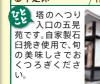
地元の食材を使ってい を使ってし ます。山菜そば・ ねぎ蕎麦など。は ちみつは、地方発

15 そば処 大川

17八十里庵







@11:00~17:00



969-5207 下郷町大字大内字山本3

9:00~16:00(L.<u>O15:30)</u>

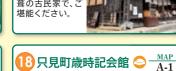
14 塔のへつり入口 五晃苑
○ MAP
E-2

969-5204 下郷町大字弥五島字上ノ山3395-2

969-5311 下郷町大字豊成字大割3971-3 @10:00~17:00 TEL.(0241)67-3447

など自家製粉で、 湧水を使用 しております。会 津地鶏つけそは が、おすすめて





968-0421 只見町大字只見字後山2476-96

968-0415 只見町大字叶津字入叶津30 91:00~14:00

TEL.(0241)82-3401 また。 アカショウ ビン、カワ



でき そば粉100



968-0442 只見町大字長浜字上平55

❷11:30~19:30 ❸第3水曜日 TEL.(0241)84-7707

⊕11:00~15:00 (売切れ次第終了)

⊕不定休 / TEL.(0241)75-2025

967-0521 檜枝岐村字居平638

年の当店は、

創業明治5

在来種にこだわ

り昔ながらの

100%のそばを

提供しています。

び 只見のきれ いな水と豊 かな自然に育ま れた伝統の一品. そば打ち体験も (要予約)





967-0522 槍枝岐村字トノ原595-1

びと当店は、そ ば粉100%







❷宿泊者限定 毎要問合せ

では そば粉100 %の裁ちそ ばを宿のおやじ がつくるそばたれ で、そばの香との ど越しをお楽し





おいしい さばを含べに おいてよ

南会津蕎麦河町

浅草駅から列車でわずか

福島県会津高原は「そばの里」です。

そば打ちの技は嫁入り前のたしなみの

ひとつに数えられ、今でもハレの日には

っくりと時が流れる会津高原でくつろぎ

ながら、おいしいそばをぜひご賞味ください。

→ 3時間半、標高500mの

② 11:00~14:00
② 水曜日(臨時休業あり) / TEL.(0241) 82-22

TEL.(0241)68-2946

$\overline{20}$ 和風レストラン まほろば $\displaystyle \stackrel{ ext{MAP}}{igoplus}$

968-0421 只見町大字只見字宮前1303-7 ◎火曜日

を 香りつやこ しがあり、 た十割そば。自慢 の天ぷらとお召



● MAP 檜枝岐拡大 22 民宿 かどや

❷10:30~15:30 ❷不定休 TEL.(0241)75-2004

石臼挽きの裁ち そばを季節の山



かめまして!

前会津のそばの話

沃な土地が少なかったため、そばは「米の取れない痩せた土地でも 収穫できる。」として、広い地域で『会津在来種のそば(昔から受け継

また、南会津がそばの栽培に適している理由は、適度な日照時間 と、澄みきった美味しい空気、収穫期間が比較的に短い(種まきから 約60日程度)ことからなのかもしれません。

験をクリアして選抜されたものです。

『会津のかおり』は、収穫量が多く、食べては粘りがあり、打ちやす く、ルチンも多く含まれ、食味も優れた玄そばです。

そばの評価には、絶対的なものはありませんが、南会津では在来 種の良さを生かしながら、『会津のかおり』の特徴を味わってみては いかがでしょうか。

そして、店主さんの『そばに対する拘りと熱い想い』を感じていた だき、それぞれのお店で、それぞれの味をお楽しみください。

別・男の子 好きな食べ物。そば チャームポイント 頭の上のそばの花。季節によって変わります。

<mark>"そば"</mark>を買うなら!

24 奈良屋 967-0004 南会津町田島字田島柳6-@8:00~17:00 /TEL.(0241)62-0156

など 自社製粉粗挽き そば粉を使用した 麺類及びそば粉の製造 販売店、地方発送もでき そば粉 万臼換きそば粉 打ち粉などの他、なまそば、 乾麺、中華麺など製造

販売店です。



"そば道具"を買うなら!

07)かわせみ

967-0001 南会津町長野字向山3196 ⊕10:00~17:00/6:00~17:00(夏期間) ②不定休 / TEL.(0241)62-2810

◎不定休 を表します。 は天然鮎、利 は天然鮎、秋 はきのこ。手打 蕎麦と一緒に自 然を楽しんでく

01 道の駅 番屋

967-0324 南会津町番屋4

た十割そば

967-0004 南会津町田島字後町甲3972-6

05 手打そば 清水荘 😂 🔀 🖰 🖰 🔾 - 2

967-0026 南会津町針生字宮ノ下1137

@9:00~16:30

自家栽培したより

そばがきを揚げ

た「ばんやあげ

も好評です。

03 柏屋

でと 昭和27年

津舘岩地区の石

臼、粗挽きで使

用、香り高い蕎麦

で好評。その他、

ソースかつ丼も

でき そば粉100

そばを、心を込め

て打っておりま

す。天ぷらもぜひ

どうぞ。

. 人気!

創業、南会

∰無(冬期間:火·木)

こだわりの



①9 会津味処 富じ亭 ○ mar mar make

967-0004 南会津町田島字東荒井26-3 **@11:00~21:00** 偽無

会津のかお りの玄蕎麦 を毎日自家製粉。 会津地鶏のコク とうまみのつけ

TEL.(0241)62-2555 汁でご賞味く1

Ⅲ 蕎麦 みやもり 967-0004 南会津町田島字西番場甲361

∰11:00~15:30 份不定休 TEL.(0241)62-3070 地元南会津

で白家栽 培、石臼で自家製 粉。毎朝手打して おります。



967-0611 南会津町山口字橋房1 ❸11:00~14:00(平日)/11:00~18:00(土曜日)
⑤火曜日(11:00~14:00まで食堂のみ営業) / TEL(0241)71-1289

など 名人が打つ。 1日50会院 1日50食限 の南会津産そば粉 をブレンドしてい



12道の駅 しもごう \bigcirc $\frac{MAP}{E-2}$ 969-5335 下郷町大字南食沢字太賊844-188

地元そば打ち職人によ る、十割そばを見





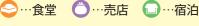














南会津は標高500m以上の高冷地で、朝晩の寒暖差が大きく、肥 がれた種子)』が栽培されてきました。

平成19年には、下郷在来を原種として、福島県オリジナルブラン ド『会津のかおり』という品種が新たに登録されました。在来原種か ら優良選抜と、系統選抜を繰り返し、生産力の検定、製麺性、食味試

4月日 いつかのみそかの日…

そば打ち 十段

田島拡大



25 木地屋 田島拡大 67-0004 南会津町田島字東町甲2860 @9:00~18:30 / TEL.(0241)62-0223 本物のそば道具 各種と会津の香り の石臼引きそば粉を販売 しています。捍ね鉢、延し板、 製造販売、会津のかおり 100%の石臼挽きそば粉

ACCESS



お問い合わせ

●南会津町観光物産協会 Tel(0241)62-3000 南会津郡南会津町永田字枇杷影2 FAX (0241) 62-2910 URL http://www.kanko-aizu.com/

967-0333 南会津町湯ノ花961

🗬 会津高原そばマップ掲載店一覧 🍣

TEL.(0241)78-2785

○ MAP 田島拡大

02 そば処 曲家

@10:30~16:00

自家栽培し

季節の野菜での

天ざるが人気 郷

土料理のはっと

うも味わえます。

会津のかお りを自家栽

培、自家製粉した

手打ちそばを提

供しております。

た十割そば。

967-0306 南会津町前沢831

◎無(冬期間休業) /TEL.(0241) 78-2340

①4 荒海農産物直売所 <> ™AP D-3

967-0005 南会津町中荒井字上原79

びと 目の前で打 ち、打ちた てを楽しむ裁ち そば処。舘岩在来 種十割そば使用。





❷11:30~14:00 ❻木曜日 TEL.(0241)62-2167



