

峠の味どころ 大越路

MAP▶P18 D-5

毎朝石臼で挽いた香り高いそば粉を使用

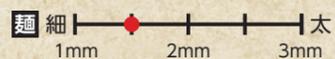


大越路峠の静かな山の景色と、木材をふんだんに使用した雰囲気の良い店内で味わうそばは絶品。鹿沼産の玄そばを毎朝自社の工場では選別、石抜き、脱皮をし、石臼で製粉した香り高いそば粉を使用しています。和食や中華料理などメニューも豊富です。

人気のおすすめ商品

もりそば
旬の野菜天(一口盛り)

住 鹿沼市下永野1541 ☎0289-84-0951
営 11:00~17:00 休 木曜(祝日は営業)
P 30台



手打ちそば処 嵯峨

MAP▶P18 D-4

選り抜いた玄そばを自家製粉



鹿沼市上永野の玄そばにこだわって、毎日、挽きたて・打ちたて・茹でたての"三たて"を守り、のどごしが良くみずみずしいそばを提供しています。3,000坪のガーデンにはテラス席を用意し、外で食事を楽しめる大人の癒やし空間を目指しています。

人気のおすすめ商品

天もりそば
旬の天ぷら

住 鹿沼市上永野261-4 ☎0289-84-0285
営 10:30~15:00(LO14:30) 休 月・火曜、第4日曜
P 50台

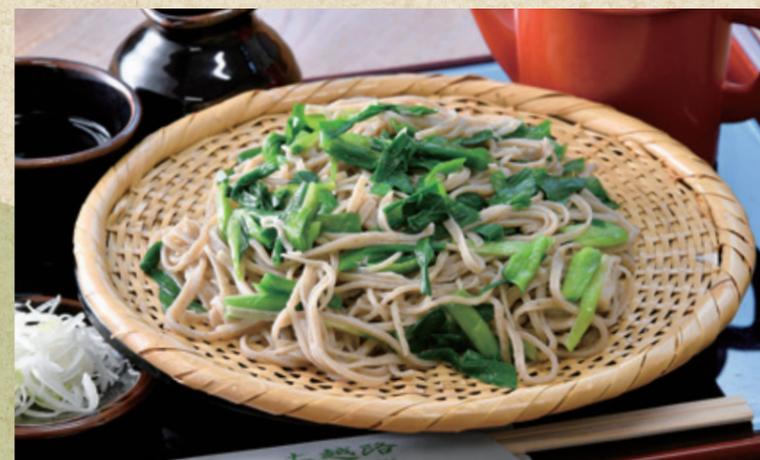


まちの駅 新・鹿沼宿 鹿沼そば 大越路

MAP▶P18 A-5

石臼で挽く鹿沼産そばと風味あふれるにらを合わせた「にらそば」が人気

にらそば



鹿沼市街に位置する「まちのえき新・鹿沼宿」の中の店舗で営業しています。毎朝石臼で挽く鹿沼産そば粉と鹿沼産にらを使用した「にらそば」や、季節の野菜・山菜の天ぷらが人気です。10月から3月までの限定メニューのけんちんそば、けんちん汁もやみつきになると好評です。鹿沼にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

人気のおすすめ商品

にらそば
けんちんそば(期間限定)

住 鹿沼市仲町1604-1 ☎0289-64-7958
営 10:30~16:00 休 無休 P 50台



やまの路 みず沢

MAP▶P18 C-3

つり堀のあるそば店

にらそば 夏そば



野山に囲まれた自然豊かなそば屋です。土・日・祝日には家族連れの釣り客も多く、釣った魚も召し上がっていただけます。少し甘みのあるそばつゆは、小さなお子様にも喜ばれています。ぜひ皆様でおいでください。

人気のおすすめ商品

ミニ天丼そばセット、天もりそば

住 鹿沼市入粟野589
☎0289-86-7878
営 11:00~14:30
休 火曜(臨時休業あり)
P 25台



鹿沼そば せせらぎ

MAP▶P19 E-2

大芦側の清流のほとりでオリジナルのそば料理をどうぞ

にらそば 寒晒し蕎麦 夏そば サラダそば



良質な原木を贅沢に使用し、太くて大きな梁が特徴的な心安らぐ店内で、自慢のそば料理をご堪能ください。にらそばや、かも汁そば、季節の天ぷら、和牛焼き肉などがおすすめ料理です。敷地内に併設されたアートカフェ「メレオ」でもおつろぎください。

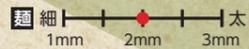
人気のおすすめ商品

にらそば、かも汁そば

住 鹿沼市引田202
☎0289-65-8163
営 11:00~17:00 夜は予約制
休 月曜(祝日は営業)
P 60台、大型3台



そば処 佐野屋



MAP▶P18 A-4

明治42年創業 メニュー豊富な町のそば屋さん

にらそば 夏そば



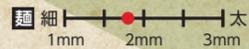
鹿沼市役所の近くにある庶民的な"おそば屋さん"。店の歴史におごらず、そばつゆを丁寧に作り、美味しくお手頃な価格で早く提供できるよう心がけています。鹿沼市内でも異なる産地のそば粉の違いを楽しめる「味くらべ」や、大きな海老、キス、野菜を揚げた天せいろそばが一番人気。田舎風のつけ汁そばや、メニュー豊富なそばセットもおすすりです。

人気のおすすめ商品 天ぶら付きにらそば

住 鹿沼市天神町1855
☎ 0289-62-2084
営 11:00~15:00, 17:00~19:00
休 日曜
P 12台



みっちゃん蕎麦



MAP▶P18 A-5

鹿沼そばの旨みと喉越しにこだわる駅近の人気店

にらそば サラダそば 十割そば



新鹿沼駅近くのそば店。かつて皇室にも献上されたという鹿沼市上南摩地方の玄そばを石臼で自家製粉し、店内で打つ蕎麦(究極の一本打ち)です。つなぎに山芋を入れた細麺の喉越しは絶妙で人気を集めています。蕎麦とにらと一緒に茹で上げた「にらそば」は新鮮なにらの食感や風味がそばと絡み合う絶品です。

人気のおすすめ商品 天ぶら付き「鹿沼にらそば」

住 鹿沼市鳥居跡町1416-11
☎ 0289-62-1195
営 11:30~14:00, 16:00~19:00
休 月曜、火曜(月2回)
P 18台



そば処 報徳庵



MAP▶P20 A-4

自家製粉した日光産の香り豊かなそばをどうぞ



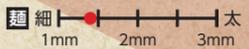
日光街道沿いの杉並木に囲まれた自然豊かなロケーションと、「報徳仕法農家住宅」を再現した趣のある建物で食べる蕎麦は、地粉を100%使用した細めの麺で、さっぱりと喉越し良く絶品な味わいです。

人気のおすすめ商品 ざるそば、金次郎そば(山菜とろろ)ゆばそば

住 日光市瀬川383-1
☎ 0288-21-4973
営 11:00~15:00
休 1月1日~3日
P 20台



観世音そば下の家



MAP▶P21 G-4

四季折々のこだわりのそばが味わえます

寒晒し蕎麦 夏そば 氷温寒熟そば



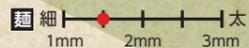
店主自らそばを生産し、製粉、そば打ちまで一貫して行っています。季節によって「夏の新そば」、「日光あおい蕎麦」、「氷温寒熟そば」などこだわりのそばを提供し、お口直しには「そばゼリー」などの甘味も用意しています。店名の由来となっている子授けの「岩崎観世音堂」へもお参りください。

人気のおすすめ商品 もりそば

住 日光市岩崎1032-5
☎ 0288-27-3000
営 11:00~14:00
休 火曜
P 30台



そば切り「一庵」



MAP▶P18 D-2

旨いが一番「一庵」は二番

にらそば 寒晒し蕎麦 夏そば



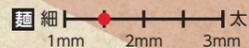
昔から「水清きところに旨いそばあり」と言われてきました。西大芦の豊かな自然の地下水と、鹿沼で育ったそば粉が会って、絶品の鹿沼そばに仕上がります。粉の配合は「10:1」と、長年の経験から粗めの粉でも切れずに、香り豊かなそばに仕上がるベストな配合。喉越しの良い繊細なそばが「一庵」の真骨頂です。

人気のおすすめ商品 にらそば

住 鹿沼市草久132-3
☎ 0289-74-2227
営 11:00~14:30 夏は予約制
休 木曜、第2金曜
P 20台



茶そばの店 やぶ定



MAP▶P20 A-4

伝統の味を今に守り続ける 明治44年創業 茶そばの店

寒晒し蕎麦 夏そば 氷温寒熟そば



県内でも珍しい茶そば専門店です。更科のそば粉に、京都宇治の茶店「丸久小山園」の抹茶を練り込み、甘みとうまみ、抹茶の爽やかな香りが広がるそばを提供しています。本ガツオ、亀節、宗田節、サバ節を使用した甘辛な江戸前風つゆとの相性も抜群です。

人気のおすすめ商品 天もりそば、かもせいろ天重セット

住 日光市今市639-10
☎ 0288-21-0375
営 11:00~19:00
休 月1回不定休
P 5台



野点庵



MAP▶P21 G-4

時を忘れ雑木林の前に味わう日光産そば

夏そば 氷温寒熟そば 十割そば



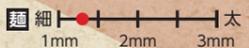
JR日光線文挾駅近く、日光例幣使街道沿いから住宅地の細路地を抜けた雑木林の中にひっそりたたずむそば処です。日光産玄そばを毎日石臼で粉を挽き、香り豊かなそばを提供しています。また、そばがき、そば雑炊といったサイドメニューも人気です。

人気のおすすめ商品 天もりそば、野点庵セット(そば、そばがき、ミニ雑炊、野菜天二種、デザート)

住 日光市小倉867-24
☎ 0288-27-3040
営 11:00~15:00(なくなり次第終了)
休 月・火曜
P 16台



小来川 山归来



MAP▶P21 E-4

味もロケーションも最高の"山归来 The 旅グルメ"

夏そば 氷温寒熟そば サラダそば 十割そば



清流黒川の最上流部にある小来川の集落を未来に残すことを目的とした地域再生プロジェクトとして2011年にオープン。日本屈指のログビルダーによって地元の杉160本で作られたログハウスで味わう、自家栽培・自家製粉した手打ちした蕎麦は、やわらかな喉ごしとそばの風味が特徴です。益子焼の人気作家・佐伯守美氏の器も魅力のひとつです。

人気のおすすめ商品 ゆばそば、酢橘そば

住 日光市南小来川395-1
☎ 0288-63-2121
営 11:00~15:00(LO14:30)
休 火曜
P 30台

