

玄そば 文石庵

鹿沼産在来種にこだわり、旨いそばを追求



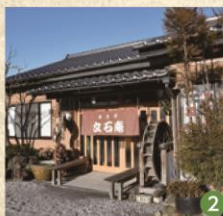
鹿沼産在来種を契約農家から仕入れ、粗挽きの「日光さざれそば」は素材にこだわる自慢の逸品。つゆは、生きた米麴二段仕込みの醤油など厳選した素材で作られ、最後には測定器を使って塩分濃度を調整しています。また、アメリカの岩塩層から採れる天然塩「リアルソルト」をつけてお召し上がりいただくこともできます。そば本来の旨みがぐんと引き立つ新感覚の食べ方は、ぜひおすすめです。

人気のおすすめメニュー▶日光さざれそば

住 鹿沼市茂呂287-1 ☎0289-76-0093
 営 11:00~15:00(土日祝は16:00) 休 木曜 P 10台



- 1 日光東照宮から命名された日光さざれそば。香りがよく、そば本来の旨みを味わえます。
- 2 東北道鹿沼ICの近くにあるお店で、遠方からのアクセスも良好です。
- 3 店内には竹細工や囲炉裏などがあり、趣のある空間です。
- 4 そばはシンプルだからこそ、ちょっとした作り方の違いで味に大きな差が出るため、常に工夫を凝らしながらそばを作っています。



峠の味どころ 大越路

毎朝石臼で挽いたそば粉で打つ香の深いそばが人気



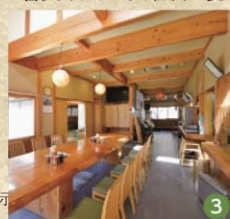
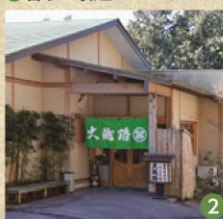
雰囲気の良い静かな山の中で、毎朝石臼で挽いた地元鹿沼産の手打そばは絶品。和食や中華料理なども提供しており、メニューも100種類と豊富です。50名収容の宴会場もあり、大小宴会承ります。鹿沼そば取扱店に認証されています。是非、一度ご来店下さい。お店の雰囲気と景色の良さも自慢です。

人気のおすすめメニュー▶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 11:30~19:00 休 木曜(祝日は営業) P 30台



- 1 天ぷらは、その時期の旬の野菜を中心に提供しています。
- 2 大越路峠にあるお店で、店名の由来にもなっています。
- 3 木材をふんだんに使った広々とした店内で、木のぬくもりを感じながら食事をすることができます。
- 4 香りと喉越しのバランスが一番良くなるよう、粗目に挽いた粉でそばを打っています。



茶そばの店 やぶ定



伝統の味を今に守り続ける 明治44年創業の茶そばの店



県内でも珍しい茶そば専門店です。

更科のそば粉に、有名な京都宇治茶店「小山園」の抹茶を練りこみ、甘みとうまみ、抹茶のさわやかな香り広がる麺になります。本ガツオ、亀節、宗田節、サバ節を使う甘辛な江戸前風のつゆとの相性も抜群です。

人気のおすすめメニュー▶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 月一回(不定休) P 5台



- 1 抹茶を練り込んで打ったそばは色目もよく、のどごしもさわやかです。
- 2 報徳二宮神社や道の駅日光ニコニコ本陣の近くに店を構えており、地元の常連客にも人気の店です。
- 3 鴨肉がたっぷり入った鴨南蛮。丼物とそばのセットメニューも人気です。
- 4 ゆで上げのタイミングを見極めることと、冷たい水でそばをしっかり締めることがおいしいそばを作るコツです。



1

2

3

4

まちの駅 新・鹿沼宿 鹿沼そば 大越路



石臼で挽く鹿沼産そばと風味あふれるにらを合わせた鹿沼にらそばが人気



鹿沼市街に位置する「まちの駅 新・鹿沼宿」の中で営業しています。毎朝石臼で挽く鹿沼産そば粉のそばと地元産のにらを使用した鹿沼にらそばや季節の野菜・山菜の天ぷらが人気です。そして、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。

人気のおすすめメニュー▶鹿沼にらそば、けんちんそば

住 鹿沼市仲町1604-1 ☎0289-64-7958

営 10:30~16:30 休 無休 P 50台



- 1 鹿沼のそばといえば「にらそば」。地元の方や観光客にも人気の一品です。
- 2 鹿沼市の観光拠点で営業しているので、鹿沼を代表するそばを提供できるよう頑張っています。
- 3 店内は連日市内外からのお客様で賑わいを見せています。
- 4 自家製のそばは風味豊かで天候により茹で上げを調整しています。



1

2

3

4

そば亭 瀬左衛門

夏そば 鹿沼にらそば

青竹打ちの鹿沼そばを恵の岩盤岩清水でしめた食感と喉越しは絶妙



里山の川沿いに佇む古民家で、店内は太い大黒柱が曲がり梁を支え重厚な趣です。鹿沼そばを独自の方法で自家製粉し、青竹打ちによるそばは、シコシコ食感と滑らかな喉越しで、だし汁は天然素材の旨味のある格別な汁です。水にも拘りがあり、地下岩盤から湧き出る岩清水を豊富に使用しています。

人気のおすすめメニュー▶海老野菜天もりそば、鹿沼にらそば

住 鹿沼市磯町965-5 ☎0289-71-1205
営 11:30~14:00(夜は予約制で宴会のみ) 休 火曜(祝日は営業) P 35台



鹿沼そば せせらぎ

寒晒し蕎麦 夏そば 鹿沼にらそば サラダそば

大芦川の清流のほとりて、オリジナルのそば料理をどうぞ



良質の「原木」を贅沢に使用し、太くて大きな梁が特徴的な心安らく店内で、自慢のそば料理をご堪能ください。にらそばやカモ汁そば、季節の天ぷら、和風焼肉などがおすすめの料理です。敷地内にオープンしたアートカフェ「メレオ」でもおくらそぐください。

人気のおすすめメニュー▶鹿沼にらそば、カモ汁そば

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



かぬま手づくりの里 そば処 久我

鹿沼にらそば

地粉100%の香り豊かなそばと、サクサクの天ぷらが人気



鹿沼市西部の上久我地域、小学校跡地に、平成12年に開店しました。そば粉は100%地元産の玄そばを自家製粉し、細切りしたそばは、香り豊かでのごしがつるつとなめらかです。カラッとサクサクに揚がった野菜の天ぷらも好評です。地元産の茶葉で作った抹茶塩でお召し上がりください。

人気のおすすめメニュー▶天もりそば、鹿沼にらそば

住 鹿沼市上久我27 ☎0289-65-8787
営 11:00~14:00(土日祝は15:00) 休 月曜(祝日は翌日休) P 50台



そば処 佐野屋

夏そば 鹿沼にらそば

明治42年創業、メニュー豊富な街のそば屋さん



鹿沼市役所の近くにある庶民的な「おそば屋さん」です。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。鹿沼産そば粉の「味比べ」や大きな海老、キス、野菜を揚げた天せいるが一番人気、田舎風のつけ汁そばや豊富なそばセットメニューもおすすめです。

人気のおすすめメニュー▶天ぷら付にらそば

住 鹿沼市天神町1855 ☎0289-62-2084
営 11:00~15:00、17:00~19:30 休 日曜 P 12台



みっちゃん蕎麦

鹿沼そばの旨味と喉越しにこだわる駅近の人気店

鹿沼
にらそば さろだ
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。そばとにらと一緒に茹で上げた「鹿沼にらそば」は、新鮮なにらの食感や風味がそばと絡みあう絶品です。

人気のおすすめメニュー▶天ぷら付き「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(月一回)
P 8台



特許石打真空ねりそば 並木藤

拘りが生んだ香と喉越し、日本で初の特許石打真空ねりそば



創業以来、うまいそばづくりに拘ってきた町のそば屋のگانこおやじが発明した「特許」石打真空ねり法で生まれたそばは、しっとり喉越しが良く、香り豊かでモチモチ感もたっぷり、麺好きの方に100%満足いただける絶品で自信をもってお勧めします。このそばを、うどん、天ぷらと一緒に食べられる「あいもり」が1番人気です。

人気のおすすめメニュー▶天ぷら付き「あいもり」

住 鹿沼市御成橋町2-2153-10 ☎0289-62-6505

営 11:00~15:00 休 火曜 P 30台



やまの路 みず沢

静かな場所で、川のせせらぎを聞きながらゆっくり食事ができます。

鹿沼
にらそば



前日光つつじの湯の温泉の手前にあり、山々と渓流に囲まれて自然豊かなそば店と家族で釣りが楽しめる釣り堀を営業しております。店主おすすめ「天もりそば」は、揚げたての熱々天ぷらと冷たく締めたもちもち感のあるおそばで好評をいただいております。また、釣り上げた魚を捌いて、焼いたり揚げたりして召し上がっていただけます。どうぞ楽しいお食事をしに皆様お揃いでお越しくださいませ。

人気のおすすめメニュー▶天もりそば

住 鹿沼市入粟野589 ☎0289-86-7878

営 11:00~15:00 休 火曜 P 25台



手打ちそば「一庵」

かめまのそばは、一庵が一番

寒晒し
蕎麦 鹿沼
にらそば 夏
そば



昔から「水清き処にうまいそばあり」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出て、絶品の鹿沼そばに仕上がります。粉の配合は「10:1」で、「長年の経験から粗目の粉でも切れずに香り豊かなベストの配合」。喉越しの良い繊細なそばが「一庵」の真骨頂です。

人気のおすすめメニュー▶鹿沼にらそば

住 鹿沼市草久132-3 ☎0289-74-2227

営 11:00~14:30(夜は予約制) 休 木曜、第2金曜、臨時休業有 P 20台



なゆた庵

鹿沼の自然包まれて在来種「久我のそば」の旨味に感動!

寒晒し蕎麦 夏そば 鹿沼にらそば



鹿沼市北西部に位置する久我の山間部は、土壌と水に恵まれて昔から良質なそばの名産地となっています。伝統を継承して、店主自ら生産から加工まで手掛けたそばは、素朴な旨味が絶妙で店主の拘りを感じます。この「久我のそば」を鹿沼の自然にかこまれた、真新しい店舗でご賞味ください。

人気のおすすめメニュー▶舞茸天そば、鹿沼にらそば

住 鹿沼市上久我860-2 ☎0289-65-8563
営 11:30~15:00 休 月曜 P 20台



鹿沼そば直売店 米山そば 治平庵

創業明治三年、石臼式層挽き製法®、そば打ち道具も取り揃えております



鹿沼産、日光産の在来種をはじめ、国内各産地の玄そばを自家製粉して、製麺しています。秋に収穫される秋の新そばを代表に、夏の新そば(6月下旬)や、寒さの恵みを活かした日光寒晒し蕎麦(4月下旬)など希少なもまで取り揃えております。また、打ちたての生そばや粗挽きから細挽きの石臼挽きそば粉各種、玄人好みのそば打ち道具も販売しています。

人気のおすすめ商品▶石臼挽きそば粉、鹿沼生そば

住 鹿沼市武子1900-5 ☎0289-65-3531
営 9:00~17:00 休 日曜、祝祭日



小百田舎そば

自慢の大きな玉ねぎのかき揚げと、地元産そば粉使用の手打ちそば



今市ICから7km、日光東照宮へは5km、鬼怒川温泉までは15kmと交通の便の良い小百地区の小百小学校近くで、開業25年目を迎えるそば処です。そばは地元産の玄そばを自家製粉した、純手打ちそばで、大きな玉ねぎのかき揚げも人気です。地元のお母さんたちで運営しており、地産地消で旨い、安いと好評です。お客様の声を大切に、今日も頑張っております。

人気のおすすめメニュー▶1升打ち、5合打ち、天ぷら

住 日光市小百167 ☎0288-21-7232
 営 11:00~15:00 休 月曜 P 30台、大型1台



そば処 水無湧水庵

湧水池と森林に包まれながら、深い味わいと香りのそばをどうぞ



平成12年にオープンした農村レストラン、今ではリピーターの方もたくさん増えました。人気メニューの「湧くわくセット」は、もりそばに日替わりでとろろご飯、いなりずし、炊き込みご飯などがついています。さらにフルーツ、漬物も付いてお得です。季節によって、夏は男体山をイメージした「冷し男体おろしそば」、冬は「かもそば」も人気です。自ら育てた玄そば100%で打ったおそばを、ぜひ味わってみてください。

人気のおすすめメニュー▶湧くわくセット、男体おろし

住 日光市水無309 ☎0288-26-3355
 営 11:00~15:00 休 水曜(祝日は営業)、1月1日・2日 P 30台



そば処 報徳庵

自家製粉した、地元日光産の香り豊かなそばをどうぞ



杉並木公園の中にある、昔懐かしい古民家で営業しています。日光を象徴する杉並木を眺めながら食べるそばは、地粉を100%使用した細めの麺で、さっぱりとのごしごしがよく、絶品の味わいです。二宮金次郎からその名をとった、山菜ととろろが入った温かい「金次郎そば」もおすすめです。

人気のおすすめメニュー▶天ざるそば、金次郎そば

住 日光市瀬川383-1 ☎0288-21-4973
 営 11:00~16:00(11月~3月 11:00~15:00) 休 無休(1月1日~3日以外)
 P 30台、大型1台



小代行川庵 そば組合

夏そば ならそば 氷温寒熱そば

綺麗な庭園を眺めながら地元産の手打ちそばを味わえます



日光市の小代地区にある江戸時代から続いた名家である旧加藤邸を改装し、平成11年にオープンしました。地域おこしのそば店として、地粉専門でお客様に提供しています。新緑の頃や紅葉の盛りなど、四季折々に美しい風景を見せてくれる庭園を眺めながら食べるそばは、より一層おいしく感じられます。

人気のおすすめメニュー▶野菜天ざるそば

住 日光市小代371 ☎0288-27-3535
 営 4月~12月 11:00~15:30、1月~3月 11:00~14:30
 休 木曜(祝日営業) P 50台、大型3台



MAP▶P27 G-4

観世音そば下の家

寒晒し蕎麦 夏そば 氷温寒熱そば

店主自ら玄そばを自家栽培、とちぎGAPの第三者確認証受理



全量自家栽培、自家製粉という真正銘の地産地消の外二割そばを提供。季節によって、様々なそばを味わえるのもこの店ならではの魅力です。プリンやケーキなどの、特製そばスイーツもおすすめ。来店の際には、お店の隣にあり、店名の由来となっている岩崎観世音にも是非お立ち寄りください。

人気のおすすめメニュー▶もりそば

住 日光市岩崎1032-5 ☎0288-27-3000
営 11:00~15:00 休 火曜 P 20台、大型2台



MAP▶P26 B-5

きすげの郷 蕎麦庵

夏そば 氷温寒熱そば

日光産そば粉を使用した自慢の二八そば



上品で風味豊かなつゆ、香ばしく腰の強い二八そば、奇をてらわず素材を生かし、心を込めて打たれたそばを堪能してください。
炭そば、季節の変わりそばもお楽しみいただけます。

人気のおすすめメニュー▶日光ひたしそば、ゆばせいろそば

住 日光市今市733-1 道の駅日光 ニコニコ本陣内 ☎0288-25-5778
営 11:00~19:00(LO18:30) 休 第3火曜 P 71台、大型可



MAP▶P27 G-3

木もれびの里 箒路

いやしの森で“ほっこり”しませんか



日光市大室地区で、オープンから8年を迎えました。パワースポットと湧水で知られる高麗神社のふもとの林の中にあり、店名のとおり木もれ日ややさしく射し込むお店です。自然に囲まれてゆったりと寛げる外のテラス席、または明るい和の雰囲気を醸し出している店内で、地元大室産の玄そばと高麗神社の湧水を使用した自慢のお蕎麦を御賞味ください。また、地元産いちごやブルーベリー、ゆず等のシロップを使った日光天然氷のかき氷が、子供から大人まで大人気です。

人気のおすすめメニュー▶箒路セット

住 日光市大室1610-1 ☎0288-25-7041
営 11:00~15:00(直売所 9:00~16:00) 休 木曜、第2・第4水曜 P 15台



MAP▶P27 E-4

小来川 山帰来

夏そば 氷温寒熱そば さろダそば

日光の秘境で見つけたログハウスは、蕎麦店でした。



日光市小来川地区は、手付かずの自然が残る日光の秘境。小来川産自家栽培の玄そばを自家製粉し、打ちたての手打ち蕎麦を名作家の器で頂きます。四季を通じてログハウスの大きな窓に広がる風景もごちそうの一つです。素敵なお器で頂くおいしい蕎麦を食べに来てみてください。

人気のおすすめメニュー▶ゆば蕎麦、酢橘蕎麦

住 日光市南小来川395-1 ☎0288-63-2121
営 3月~11月 11:00~15:00、12月~2月 11:30~14:00
休 3月~11月 火曜、12月 火・水曜、1月~2月 火・水・木曜 P 37台

