

[日光の手打ち 完全ガイド]

# 日光の手打ちそば



水と空気と  
匠の技がはぐくんだ  
日光の手打ちそば

# NIKKO SOBA BOOK

# 日光そばの四季物語

水と空気と匠の技がはぐくんだ日光の手打ちそば

日光では一年間を通して、旬で美味しいそばを食べることができます。

一般的には秋が新そばの時期ですが、

日光では夏から新そばを味わうことができます。

日光そばの四季物語が完成し、日光手打ちそばの会では、

数多くの店舗で味わうことができるよう、普及活動も行っています。



## 冬～春

### 日光氷温寒熟そば

秋に収穫した新そばを、氷点下2度の氷温庫で寒さというストレスを与えることで、そば自身が持つエネルギーを利用し熟成させ、甘み、旨みを増幅させるとともに、劣化を防ぐ効果もあります。寒ざらし製法の原理を人工的に再現することにより、長期間高品質な状態が保てます。



## 夏

### 日光夏そば

そばの実が完全に熟す前に収穫するため、緑色が強く、香りも良い清涼感のあるそばに仕上がります。日光では、真夏に新そばが食べられます。

#### 日光手打ちそばの会で味わえる季節のそば

名称	提供期間	季節
日光氷温寒熟そば	2月中旬～	冬～春
日光夏そば	6月下旬～	夏
日光夏秋彼岸そば	9月上旬～	秋
日光あおい蕎麦	11月中旬～	秋～冬





## 秋

### 日光夏秋彼岸そば

日光夏そばと日光あおい蕎麦の間に新そばを提供できるよう開発。夏に播種するため、成長が早く歯ごたえがあり、喉越しも良いそばとなっております。  
また、収穫量が少ないため、希少価値の高いそばです。



## 秋～冬

### 日光あおい蕎麦

通常の秋そばよりも早播き早刈りをすることで、緑色の芳醇な旨みの強いそばに仕上がります。



## 目次 INDEX

店舗一覧 ————— 4P

- 今市エリア
- 日光エリア
- 藤原エリア
- 栗山エリア

そばイベント情報 ————— 15P

エリア別マップ ————— 16P

日光観光案内 ————— 19P



# 【日光の手打ちそば完全ガイド】

今市エリア

## 青木屋

鬼怒川の流れを眺めながら  
手打ちそばと川魚料理を楽しむ

鬼怒川の流れを一望できる景観のいい店。懐石料理店で修業を積んだ2代目店主の手打ちそばは、モチモチとした食感とほどよい弾力が特長。サクッと揚げられた天ぷらや鮎やイワナなどの川魚料理、田舎料理もぜひ味わってほしい。

- ・天ざるそば…………… ¥1,300
- ・かもざるそば…………… ¥1,000
- ・もりそば…………… ¥600



日光市大渡1053-3  
TEL.0288-21-8934  
11:00~19:00 月曜日定休(12~3月)  
P 20台(大型車1台)

掲載マップ 17P H-2

今市エリア

## 一步庵

一步一步、確実に前へ進む  
粉が決め手の至極の七三そば

ただひたすらそば作りに励む店主。そば粉は信頼のおける業者から、その時々で一番良質な粉を仕入れ、食感とど越しを重視し試行錯誤の末たどり着いた、独自のブレンドで打つ七三そばは、純粹に粉のうまさを感じられる逸品だ。

- ・鴨せいろ…………… ¥900
- ・舞茸天ざる…………… ¥900
- ・かきあげ丼セット…………… ¥800



日光市芹沼1766-91  
TEL.0288-21-7997  
11:00~15:30 火曜日定休(祝日の場合営業、翌日休み) P 12台(大型車1台)

掲載マップ 17P G-3

今市エリア

## 観世音そば下の家

店主自ら玄そばを自家栽培、  
H30年とちぎ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、さまざまなそばを味わえるのもこの店ならではの魅力だ。ゼリーやプリンなど、特製そばスイーツもおすすめ。店隣の岩崎観世音にもお立ち寄りを。

- ・もりそば…………… ¥600
- ・大もりそば…………… ¥850
- ・鶴亀そばプリン…………… ¥300



日光市岩崎1032-5  
TEL.0288-27-3000  
11:00~15:00 火曜日定休  
P 20台(大型車2台可)

掲載マップ 17P G-5

今市エリア

## 日光のけっこう漬 今市インター店

たまり漬とゆばの店で味わう  
本格手打ちそば

水車が目印のお店。日光名物たまり漬とゆばの製造直売店で提供される地粉自家製粉の手打ちそばが好評。石臼挽きの風味豊かな味わいのそばとこだわりのそばつゆに、そば通も大満足。懐かしいおふくろの味が楽しめる食事処。

- ・あなご天もりそば…………… ¥1,650
- ・天もりそば…………… ¥1,400
- ・けんちんそば…………… ¥1,080



日光市平ヶ崎390-2  
TEL.0288-22-3197  
9:00~17:00 木曜日定休  
P 20台(大型車3台)

掲載マップ 16P 詳細b

今市エリア

## 日光のけっこう漬 森友バイパス店

たまり漬とゆばの店で味わう  
本格手打ちそば

機関車が目印のお店。日光名物たまり漬とゆばの製造直売店で提供される地粉自家製粉の手打ちそばが好評。石臼挽きの風味豊かな味わいのそばとこだわりのそばつゆに、そば通も大満足。懐かしいおふくろの味が楽しめる食事処。

- ・ゆばそば…………… ¥1,300
- ・天もりそば…………… ¥1,400
- ・鴨なんばんそば…………… ¥1,080



日光市森友838-1  
TEL.0288-22-9191  
9:00~17:00 火曜日定休  
P 30台(大型車5台可)

掲載マップ 17P G-3

今市エリア

## 玄蕎麦 河童

厳選した玄そばを自家製粉  
産地別の食べ比べを楽しんで

全国10種類以上の玄そばを、完全自家製粉するこだわりのそば処。希少価値の高い在来種のそばを食すこともできる。おすすめは、平日限定の『十割産地別二種盛り』。厳選された極上そばの食べ比べを、ぜひたくに楽しんでみよう。

- ・十割産地別二種盛り…………… ¥1,300
- ・天せいろ…………… ¥1,500
- ・鴨せいろ…………… ¥1,500



日光市瀬尾44-7  
TEL.0288-25-8111 11:00~15:00  
木曜日、第1・3・5水曜日定休  
P 11台(大型車1台可)

掲載マップ 17P F-3

今市エリア

## 小代行川庵 そば組合

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

江戸時代から続いた名家・旧加藤邸を改装した店舗は、風情たっぷり。美しい庭園を眺めながら食事ができる。七三の手打ちそばは、組合員が自ら栽培した玄そばを使用。挽きたて、打ちたて、茹でたてのこだわりがうまさの秘密だ。

- ・野菜天ざるそば…………… ¥1,100
- ・もりそば…………… ¥620
- ・そばだんご…………… ¥340



日光市小代371 TEL.0288-27-3535  
11:00~15:30(1~3月は11:00~14:30)  
木曜日定休(祝日の場合営業)、12/31  
~1/3 P 50台(大型車2~3台可)

掲載マップ 17P G-5

今市エリア

## 小百田舎そば

「安い、うまい、量もある」  
三拍子そろった純手打ちそば

店に入ると「いらっしやい」と明るい声が店内いっぱい広がる。地元の有志が営む、アットホームなこの店のこだわりこそ「安い、うまい、量もある」純手打ちそば。農家のおばあちゃんの味をぜひ。

- ・もりそば…………… ¥650
- ・天ぷらそば…………… ¥650
- ・山菜そば…………… ¥650



日光市小百167  
TEL.0288-21-7232  
11:00~15:00 月曜日定休  
P 30台(大型車1台)

掲載マップ 17P F-2



今市エリア

木もれびの里 箒路

里山へ行ってみっぺ!  
食べてみっぺ! 箒路のそばを。

「ふるさと田園風景100選」にも選ばれた、のどかな原風景に佇む農村レストラン。水車のある心地いい空間のなか、地粉と神社の湧水で打つ手打ちそばや、地元食材をふんだんに使った田舎料理、天然氷のかき氷が通年で楽しめる。



日光市大室1610-1  
TEL.0288-25-7041  
11:00~15:00 木曜日、第2・4水曜日定休  
P 20台(中型車2台可)

- ・箒路セット ..... ¥1,100
- ・レディースセット ..... ¥990
- ・日光天然氷かき氷 ..... ¥660

掲載マップ 17P H-3

今市エリア

小休止 のうか

昔懐かしい古民家で味わう  
粗挽き仕立ての絶品田舎そば

趣のある古民家で提供されるそばは、殻の入った風味豊かな粗挽きの田舎そば。細切りでも、しっかりとした歯ごたえとのど越しが楽しめ、少し甘めに仕上げたつゆともよく合う。小鉢などのサイドメニューも充実している。



日光市小林71  
TEL.090-7736-3354  
11:00~14:00 ※無くなり次第終了  
木曜日定休 P 15台(大型車可)

- ・小休止すべしゃる ..... ¥1,850
- ・もりそば ..... ¥850
- ・手づくりゆばちまき ..... ¥400

掲載マップ 17P H-3

今市エリア

三たてそば 長畑庵

挽きたて打ちたて茹でたての  
三たてで味わう長畑の地そば

地そば本来の味をじっくり堪能できるように、メニューはそばのみ。『かけそば』も薬味のみという徹底ぶりだ。秋の収穫時には、目の前に広がるそば畑に従業員総出で手狩りし、新そばを提供。昼時は行列が絶えないので早めの来店を。



日光市長畑635-1 TEL.0288-27-2488  
11:00~16:00(L.O./15:30)※無くなり次第終了 火曜日、金曜日定休(祝日の場合営業) P 30台(大型車・要相談)

- ・もりそば ..... ¥500
- ・ざるそば ..... ¥550
- ・三合打 ..... ¥1,400

掲載マップ 17P F-4

今市エリア

しもつけ手打ちそば つちや

ボリューム満点のセットが人気  
地元客に親しまれる街のそば

昼時にはボリューム満点の『そば定食』などお得なセットメニューや定食を目標に、地元客で店内はいっぱいに。日光産と北海道産をブレンドしたそばに、じっくり寝かしたかえしと合わせたつゆがよく合う。毎日通いたい一店。



日光市今市本町34-1  
TEL.0288-21-3563  
11:00~14:00、17:30~20:00  
火曜日定休 P 13台

- ・もりそば ..... ¥500
- ・並木のしずく ..... ¥780
- ・そば定食 ..... ¥950

掲載マップ 16P 詳細b

今市エリア

草允 わらび野

目の前に広がる景色も魅力  
大室ダムのそばの隠れた名店

そばと甘味が人気の店。栽培農家と直接契約した地粉と地下30mからくみ上げた水を使ったそばは、風味と甘みが強く食感もよし。汁ごとに別々のかえしを用意する繊細な心づかいもうれしい。目の前には圧巻の景色が広がる。



日光市大室2009-1 TEL.0288-23-8022  
11:30~15:00、18:00~21:00(夜は金・土・日・祝日のみ営業) 水曜日、第2・4木曜日定休 P 7台

- ・鴨汁蕎麦 ..... ¥1,370
- ・山里 やさい蕎麦 ..... ¥1,100
- ・クリームあんみつ ..... ¥570

掲載マップ 17P G-3

今市エリア

そば香房 おかげ

心を込めて優しくていねいに  
職人の思いあふれる評判の店

日光産の地粉を自家製粉し、粗挽きに仕上げたそばと手作り料理が評判。決して多くはないメニュー数にもかかわらず、訪れる客はみな大満足。一品一品でいねいに作られる心遣いが、味わいをより深いものにしてくれる良店である。



日光市原宿546  
TEL.0288-21-7770  
11:00~15:00 火曜日定休  
P 10台

- ・もりそば ..... ¥700
- ・天ぷら ..... ¥500
- ・舞茸つけ汁 ..... ¥900

掲載マップ 17P G-2

そば一口コラム

【黒いそば・白いそば】

お店によって白いそば、黒いそば、と色が様々です。そば粉の割合で違うと思われがちですが、十割でも白いそばがあります。

色に違いが出るのはそばの実の使用部分が違うからです。身を中心部分を挽いたのは白いそば。実の皮部分も一緒に挽いたのが黒いそばです。さらに玄そばは殻付きの実を挽いたものです。

- 一番粉** 軽く粗挽きしてフルイで分けられた粉。色が白く、風味は薄いが甘味が強い。
- 二番粉** さらに挽碎して一番粉にならなかった部分。淡い緑色で風味があり、栄養素も高い。
- 三番粉** 二番粉の残りの部分。挽きたてはやや緑色。風味・香りともに強い



# 【日光の手打ちそば完全ガイド】

## 今市エリア そば処 蕎麦子庵

メニューはすべて店主手作り  
無添加がうれしい安心安全店

客に提供するまでのすべての工程を自ら行う職人気質の店主。粗目に挽いた県内産そば粉を外で打ち上げた、そば本来の風味と絶妙な舌ざわりをもつ自慢の麺と秘伝のつゆに、そば通も納得。無添加なので安心していただける。

- ・もりそば…………… ¥700
- ・大根そば…………… ¥900
- ・鴨つけそば…………… ¥1,000



日光市木和田島1697-19  
TEL.0288-26-4108  
11:00~20:00(水曜日/11:00~14:00) 木曜日定休 P10台

掲載マップ 17P G-4

## 今市エリア きすげの郷 蕎粋庵

そば本来のうまみが凝縮  
強いコシが自慢の二八そば

風味豊かなつゆとコシの強い二八手打ちそばが自慢。そば本来のうまさを堪能できる『もりそば』はもちろん、健康にいいとされる炭を使ったオリジナルの『炭そば』、郷土料理『ちたけそば』もおすすめ。デザートも美味。

- ・日光ひたしそば…………… ¥1,150
- ・葉わさびそば…………… ¥850
- ・炭そばゼリー…………… ¥300



日光市今市733-1(道の駅日光内)  
TEL.0288-25-5778  
11:00~19:00(L.O./18:30)  
第3火曜日定休 道の駅日光に準ずる

掲載マップ 16P 詳細b

## 今市エリア そば処 栗山

製粉の「技術」と「知識」  
こだわりを極めた麺とつゆ

創業以来、地元客から観光客まで幅広く親しまれるそば店。粗めと細かめをブレンドした石臼挽き粉の麺は、あえて不揃いの乱切りにして歯ごたえを。時間をかけ寝かせたかえしを使ったつゆは、まろやかに。こだわりを極めた味だ。

- ・もりそば…………… ¥620
- ・とろろそば…………… ¥860
- ・天ざるそば…………… ¥1,400



日光市山口676  
TEL.0288-26-6558  
11:00~16:00(土・日曜、祝日/11:00~17:00) 木曜日定休 P17台

掲載マップ 17P H-4

## 今市エリア そば処 さくら家

粉から5分のできたての味を  
本物の江戸前そばを味わって

薪ストーブのある自然豊かな山小屋風の店内。できたてを食べてもらいたいと、そばを打ちためておかないのが信条という店主。3本の麺棒を使い分け、粉から5分で打つ早打ちそばはまさに江戸前。みずみずしい味わいが魅力だ。

- ・もりそば…………… ¥590
- ・もりそば天ぷらセット…………… ¥1,080
- ・鴨南蛮そば…………… ¥850



日光市大沢町789  
TEL.0288-26-4827  
11:00~15:00  
木曜日、第三水曜日定休 P7台

掲載マップ 17P H-4

## 今市エリア そば処 しろやま

香り高い地粉と地元地下水  
唯一無二の味わいを追求

ここでしか食べられないそばを目指す店主。地粉と地下からくみ上げた井戸水を使い、毎日ていねいにそばを手打ち。細く、のど越しなめらかなそばにダシのうまみが効いたつゆがよく絡む。サクサクに揚げた野菜の天ぷらも人気。

- ・もりそば…………… ¥600
- ・野菜天もりそば…………… ¥850
- ・鴨せいろそば…………… ¥900



日光市木和田島3039-2  
TEL.0288-26-0511  
11:00~14:00※無くなり次第第終了  
水曜日定休 P10台(大型3台)

掲載マップ 17P G-4

## 今市エリア 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

杉並木公園のなかにある、昔懐かしい古民家で営む行列の絶えない有名店。地粉100%使用した細めの麺は、のど越しがよく香り豊か。縁側に腰かけ、自然風景を眺めながら、うまみと風味が際立つ極上のそばを召し上がれ。

- ・天ざるそば…………… ¥1,290
- ・金次郎そば…………… ¥1,130
- ・もりそば…………… ¥620



日光市瀬川1383-1 TEL.0288-21-4973  
11:00~16:00(11~3月は11:00~15:00) 無休(1/1~3を除く)  
P30台

掲載マップ 16P 詳細b

## 今市エリア そば処 水無湧水庵

日光のおいしい水と地粉100%  
地産地消の味わい豊かなそば処

自家製粉した田舎そばを打つのは地元の元気なお母さんたち。地元食材を使った天ぷらやセットメニューはボリューム満点。リーズナブルに提供している。鯉が泳ぐ澄んだ湧水の池、のどかで清々しい空気が心地いいそば処である。

- ・もりそば…………… ¥600
- ・男体おろしそば…………… ¥800
- ・湧くわくセット…………… ¥850



日光市水無309  
TEL.0288-26-3355  
11:00~15:00 水曜日定休(水曜祝日の場合営業) P30台

掲載マップ 17P G-3

## 今市エリア 手打ちそば さくらい

日光玄そばを石臼で自家製粉  
香りと歯ごたえの二八そば

日光例幣使街道・文狭宿に店を構える。低温熟成した玄そばを石臼で自家製粉、新そば同様のおいしさを追求している。そばに合うつゆも極上。小鉢や炊き込みご飯などが付くセットメニューも、リーズナブルに提供。

- ・天もりそば…………… ¥1,100
- ・レディースセット…………… ¥900
- ・もりそばセット…………… ¥900



日光市文狭町425-3  
TEL.0288-27-0038  
11:00~14:30 火曜日定休  
P7台

掲載マップ 17P G-5



今市エリア

手打ちそば 日光の庄

江戸前の仕事が光る更科そば  
最大150名そば打ち体験も可

日光連山が一望できる抜群のロケーション。連日多くの地元客や観光客でにぎわう店内では、半年以上熟成させたかえしを使ったつゆによく絡む、更科系そばをいただける。そば打ち体験道場も開催しているので気軽に問い合わせを。

- かき揚げ丼セット…………… ¥1,512
- 日光男体もり…………… ¥1,512
- 天せいろそば…………… ¥1,512



日光市今市600-1  
TEL.0288-21-3910  
11:00~16:00 火曜日定休(祝日の場合営業) P 35台(大型車・可)

掲載マップ 16P 詳細b

今市エリア

手打 並木そば 本店

明治時代から愛される老舗店  
伝統を受け継ぐ5代目のそば

東武下今市駅、JR今市駅から徒歩5分。明治33年創業の老舗。地粉と北海道産粉をブレンドしたそばや、こだわりの素材で風味を増したつゆ。伝統を受け継ぎながら、新たな感性を加え暖簾を守る5代目のそばを堪能してほしい。

- 白美人の鴨せいろ…………… ¥1,512
- もりそば…………… ¥648
- 精進揚げ…………… ¥1,080



日光市今市117 TEL.0288-21-0956  
11:00~20:00(L.O./19:30)、(月曜/11:00~16:00(L.O./15:00))火曜日定休(祝日の場合営業、臨時休業あり) P 10台(大型車1台可)

掲載マップ 16P 詳細b

今市エリア

日光市温泉保養センターかたくりの湯 ふるさとコーナー

「うまさと安さ」がモットー  
お母さん手作りの本格そば

大谷川沿いに建つ温泉保養センター「かたくりの湯」内にある食事処。ここでいただけるのが地元のお母さんが手作りする本格そば。香りのいい挽きぐるみ粉で打つそばが、手頃な価格で味わえるのもうれしい。気軽に立ち寄り。

- 天ざるそば…………… ¥650
- 天ぶらそば…………… ¥600
- ざるそば…………… ¥600



日光市町谷1866-1 TEL.0288-21-7066  
10:00~15:00(うどん・そばは11:00~14:00)  
月曜日定休(祝日の場合営業、翌日休み)  
P 250台(大型車・可)

掲載マップ 17P H-3

今市エリア

ねもとうどん店

昔ながらの懐かしい味が魅力  
すべて手作りのそばとうどん

もともとはうどん専門店。しかし、地粉を使ったそばも人気となり、自慢のうどんとそばを両方楽しむことができる合い盛りの『ミックス』が誕生。ごまみそダレのつけ汁も付く。懐かしい味と家庭的な雰囲気に心あたまる店だ。

- ミックス…………… ¥850
- 天ぶら田舎うどん…………… ¥800
- きのごみぞれそば…………… ¥800



日光市平ヶ崎302  
TEL.0288-22-6343  
11:30~14:30 水曜日定休  
P 15台

掲載マップ 16P 詳細b

今市エリア

野点庵

森の中に静かに佇むそば処  
旨い田舎そばを食べたい人の店

地粉を低速の石臼で挽き、香りと甘みが保たれた濃厚な田舎そばを味わえる。水のpH指数まで調整するほど店主のこだわりは強い。森の中に位置する店は、自然豊かで静かに落ち着いて田舎そばを楽しみたい人におすすめだ。

- もりそば+そばがき…………… ¥900
- もりそば+そば雑炊…………… ¥1,000
- 天ざる…………… ¥900



日光市小倉867-24  
TEL.0288-27-3040  
11:00~15:00 ※無くなり次第終了月・火曜日定休(祝日の場合営業) P 20台

掲載マップ 17P G-5

今市エリア

まつもと食堂

素朴であたたかい田舎そばと  
懐かしいお母さんの家庭料理

日光街道沿いにある昔懐かしい雰囲気の食事処。一人で店を切り盛りするお母さんの手打ちそばは、太めで素朴な味わいをもつ、ボリューム満点の田舎そばだ。すいとんやカレーなど家庭料理も充実。懐かしの味に身も心もあたたまる。

- カレーライスとそば…………… ¥1,000
- かきあげ付きとりつけ汁そば…………… ¥750
- そば定食…………… ¥820



日光市今市58-3  
TEL.0288-22-5891  
11:30~18:30 不定休  
P 5台

掲載マップ 16P 詳細b

今市エリア

茶そばの店 やぶ定

伝統の味を今に守り続ける  
明治44年創業の茶そば店

県内でも珍しい茶そば専門店。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が広がる麺に。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よし。

- 天もりそば…………… ¥1,100
- かもせいろ…………… ¥750
- そばがきしる粉…………… ¥350



日光市今市639-10  
TEL.0288-21-0375  
11:00~19:00 月1回(不定休)  
P 5台

掲載マップ 16P 詳細b

そば一口コラム

【栄養満点そばで健康に!】

そばには多くのタンパク質や必須アミノ酸が含まれています。必須アミノ酸は人間の生命維持に不可欠ですが、体内で作ることができないので、そばを食べることで摂取することができます。

さらには、ビタミンB群、ポリフェノールの一種であるルチンが豊富です。ビタミンB群は心臓病を予防する効果があり、ルチンは毛細血管の強化や老化防止、すい臓機能の活性化という効果が期待できます。他にも食物繊維が豊富で便秘解消!やビタミンEで成人病予防!など健康を保つ栄養素がたくさん含まれています。

そばを食べるのはもちろん、栄養満点のそばを茹でた茹で汁にももちろん栄養素が溶け込んでいます。栄養素が全部入っているそば湯は簡単にとれるドリンク剤と言えるでしょう。二日酔いにも効果的です。

# 【日光の手打ちそば完全ガイド】

日光エリア

## 旭屋本店

東武日光駅前、JR日光駅そば湯波とそばが自慢の食事処

駅からのアクセスもよく、気軽に日光名物湯波と本格手打ちそばをいただくと観光客に人気。そば粉6:つなぎ4の割合でつくるそばは、のど越し抜群で、少し辛めのキリッとした後味のつゆも特徴的だ。数々の湯波料理も絶品。

- ・湯波そば…………… ¥1,200
- ・ざるそば…………… ¥800
- ・湯波御膳…………… ¥1,500



日光市松原町10-2  
TEL.0288-54-0674  
11:30~15:00 不定休  
P 5台(大型車1台可)

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## 魚要

老舗湯波店の3種の湯波を味わえる、ぜいたくな一杯

大正7年創業。「湯波そば」の元祖と知られる名店。老舗湯波店「ふじや」の揚巻、長寿揚げ、ぜんまい巻きの3種類の湯波がのった温かい『元祖湯波そば』は、ほどよく味付けした湯波とつゆが一体となったまろやかな味わいが魅力。

- ・元祖湯波そば…………… ¥1,300
- ・日光まいたけそば…………… ¥1,000
- ・ちたけそば…………… ¥900



日光市御幸町593  
TEL.0288-54-0333  
11:00~15:00 不定休  
P 3台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## 円空庵びっくり

日光一の水と地粉でつくるおどろくほどうまい二八そば

四季を通じ温度変化が少なく、日光で一番おいしいとされる裏見水系の水と、栗山産の粉を使う二八そばを提供。あっさりとした塩風味の汁に揚げ餅が入った『円空雑煮』は、隠れた人気メニュー。そばも定食も大満足のうまさだ。

- ・たざるそば…………… ¥1,100
- ・円空そば…………… ¥850
- ・円空雑煮…………… ¥950



日光市清滝2-5-18  
TEL.0288-53-2825  
11:00~21:00 火曜日定休  
P 2台

掲載マップ 16P D-3

日光エリア

## 小来川山帰来

気品、優美、清らかさをもつワンランク上のそばの味

凜とした佇まいのログハウスで提供するそばは、自家栽培・自家製粉された雑味のない清らかな味が特長だ。敷地内の清流ではワサビ畑を併設し、そばとともに香り高いワサビも楽しめる。有名陶芸家オリジナルの器にも注目を。

- ・ゆばそば…………… ¥1,500
- ・冷やし酢橘そば…………… ¥1,300
- ・辛み大根おろしそば…………… ¥1,300



日光市南小来川1395-1  
TEL.0288-63-2121  
11:00~15:00(L.O./14:30) 火曜日定休(冬季のみ火曜日、水曜日) P 38台

掲載マップ 17P E-4

日光エリア

## お休み処 山家

自然のなかで味わう田舎そば豊かな風味と味わいに大満足

地元の農産物直売組合が運営する休憩所。交代制のため、打ち手によって微妙に麺の太さも変わり、日ごとに違うの味わいもこの店の魅力。地元産そば粉を沢水で打った挽きぐるみの田舎そばは、風味豊かで濃厚なつゆに心を掴まれる。

- ・もりそば…………… ¥600
- ・たまりそば…………… ¥950
- ・そばセット…………… ¥1,250



日光市西小来川114735-1  
TEL.0288-63-3188  
11:00~15:00 火曜日定休(1~2月は土・日・祝日のみ営業) P 30台

掲載マップ 17P E-4

日光エリア

## 桐花

身体に優しく、味わい豊かな化学調味料不使用の自然食店

化学調味料を一切使わず、一週間寝かせたしょう油やみりん、3種類の煮だしかつお節で毎朝丹念に仕込まれるつゆは、身体に優しく味わい豊か。麦入りご飯などスローフードを意識した、自然味あふれるヘルシーな料理が評判。

- ・ゆばとろそば…………… ¥1,300
- ・ミニ天丼もりセット…………… ¥1,700
- ・ゆば丼…………… ¥1,200



日光市中宮祠2480  
TEL.0288-55-0177  
11:00~14:00 不定休

掲載マップ 16P C-3

日光エリア

## 三平食堂

料理人としての実力を感じるダシのきいたそばメニュー

出前もしてくれる、住宅街にある地元民馴染みの店。板前の経験をもつ店主自慢のそばは、食感と香りのよさを楽しめる少し太めの田舎そば。魚介ダシのきいたまろやかな味わいのつゆも、店主の料理人としての実力を感じられる。

- ・たざるそば…………… ¥1,000
- ・カレー南ばんそば…………… ¥700
- ・山菜そば…………… ¥700



日光市安川町6-28  
TEL.0288-54-2327  
TEL.11:00~19:00 不定休  
P 5台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## 新月

中禅寺湖の畔にある老舗店TVでも紹介された極上そば

中禅寺湖の遊覧船発着所すぐ近く。石臼挽きの自家製粉のそば粉を、日光の銘水で打ちあげた本格手打ちそばを堪能できる。その日に使う分だけを製粉するこだわり。挽き立ての粉で打つそばは、味、香りともに豊かな逸品だ。

- ・鴨せいろ…………… ¥1,320
- ・湯波そば…………… ¥1,350
- ・山菜そば…………… ¥950



日光市中宮祠2478  
TEL.0288-55-0074  
11:30~16:00 ※無くなり次第終了  
不定休 P 5台

掲載マップ 16P C-3



日光エリア

## 鈴家

そばもうどんも本格手打ち  
味の染みた湯波もおすすすめ

東照宮そば。少し高台にあるため眺めもよく、参拝客も多く立ち寄る店。のど越しのいい更科系の七三そばは、カツオ・宗田・サバ節と3種のダシが効いたつゆでさっぱりといただける。うどんや味の染みた揚巻き湯波も最高。

- ・天ざるそば…………… ¥1,100
- ・ざるそば…………… ¥600
- ・ゆば定食…………… ¥1,500



日光市山内2315-1  
TEL.0288-53-6117  
11:00~15:00 無休  
P 15台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## そば処 霧降庵

地粉と日光天然水が生み出す  
洗練された風味と深い味わい

日光の名所、霧降の滝近くのそば処。春には山ツツジ、秋にはモミジを眺めながら、職人の熟練の技が光る、香り高くコシの強い二八そばをいただける。旬の山菜や川魚などの囲炉裏料理も名物。ペット連れでも安心な屋外席もあり。

- ・天ざるそば…………… ¥1,300
- ・ゆばそば…………… ¥1,000
- ・山菜そば…………… ¥800



日光市所野1546 TEL.0288-54-0473  
10:00~15:00から16:00  
木曜日定休(繁忙期は無休)  
P 30台(大型車5台可)

掲載マップ 17P E-2

日光エリア

## そば処 弦庵

顔の見える常陸秋そば粉使用  
日光銘水で打った二八そば

世界各地の弦楽器がディスプレイされた、カジュアルな雰囲気店内。食の安全と安心がモットーというだけあり、素材選びにも余念がない。上品で繊細なそばは、完成度の高い逸品。老舗湯波店の湯波を使ったそばが人気だ。

- ・ゆばせいりそば…………… ¥1,300
- ・日光ゆばそば…………… ¥1,100
- ・日光ゆば…………… ¥500



日光市下鉢石町810  
TEL.0285-53-3618  
11:30~15:00 火曜日定休  
P 2台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## そば処 新駒

宮家も訪れた隠れ家的名店  
独特のちりめん状そばが絶品

宮家御用達の隠れた名店。のど越しも楽しめる、やや太めの独特のちりめん状のそばは、濃厚なつゆともよく絡む。そばの味わいをさらに上げてくれる器のほとんどは、益子焼の作家である息子さんの作品。店内では展示販売も。

- ・宮様おすすめセット…………… ¥1,200
- ・ざるそば…………… ¥700
- ・ゆばそば…………… ¥1,200



日光市安川町7-11  
TEL.0285-54-1231  
10:00~18:30 不定休  
P 2台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## そば処 竹澤家

湯ごねで生み出す強いコシ  
クセになる味わいのそば処

そば粉を湯でこね、短時間で茹で上げるため、独特の強いコシを生み食べ応えのあるそばに仕上げている。「何度も食べたくなる」と常連客も多い。甘さの後にほどよい辛さが広がる、ダシのきいたそば屋ならではのカレーも評判。

- ・カツカレーそば…………… ¥900
- ・冷やしおろしタヌキそば…………… ¥700
- ・ざるそば…………… ¥600



日光市所野8-3  
TEL.0288-54-3678  
11:00~18:30 火曜日定休  
P 20台(大型車2台可)

掲載マップ 17P F-3

日光エリア

## そば処 ほそで

懐かしの田舎そばを味わえる  
山奥に佇む山小屋風のそば処

小来川からさらに山奥へ。まさに知る人ぞ知る穴場のそば処。地元のお母さんが独学ではじめたそばが評判で、週末のみから平日も営業するように。地粉と沢水でつくる、シンプルながら食べ応え満点の昔ながらの田舎そばが美味。

- ・そばセット…………… ¥900
- ・もりそば…………… ¥600
- ・すいとん(小)…………… ¥300



日光市滝ヶ原3843  
TEL.0288-63-3636  
10:00~16:00 水曜日定休(12~3月まで冬季休業) P 20台

掲載マップ 17P E-4

日光エリア

## そば処 むつみ庵

祖母から受け継いだ家庭の味  
地元名物と味わう自慢のそば

祖母、母、嫁の3代に渡り受け継がれてきた家庭の味が魅力。おすすめは、祖母が作ってきたつゆの味を再現したという地鶏のつけ汁と、ニラのシャキシャキとした食感がたまらない『野州地鶏旨汁そば』。お得なセットもあり。

- ・野州地鶏旨汁そばおすすめセット…………… ¥1,600
- ・天盛りそば…………… ¥1,200
- ・ゆばそば…………… ¥1,200



日光市宝殿33-1  
TEL.0288-53-6238  
11:00~16:00 ※無くなり次第終了  
木曜日定休 P 20台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## 手打ちそば かつら

日光の雄大な景色もごちそう  
遠方客もやってくる人気店

厳選した地粉10に対してつなぎ1の比率で打つ「外一そば」を提供。抜群のロケーションとともに、コシあり、のど越しよし、風味豊かなそばを目当てに遠方からの客が多くやってくる人気店だ。甘辛2種のかえしもこだわり。

- ・そばがきセット…………… ¥1,620
- ・天ざるそば…………… ¥1,700
- ・ゆばそば…………… ¥1,150



日光市中宮祠2482  
TEL.0288-55-0238  
11:00~15:30 ※無くなり次第終了  
不定休(12~3月) P 50台(共有)

掲載マップ 16P C-3

# 【日光の手打ちそば完全ガイド】

日光エリア

## 日光そば処 たくみ庵

こだわりのつゆでいただく  
季節で変わる旬の日光そば

季節ごとに変わる日光産そば粉を4種類、日光の名水だけを使用した自然派のそばを提供。ダシのきいたつゆは香り豊かで、そばの風味を見事に引き立てている。そば粉でつくる季節の特製スイーツとコーヒーのセットもあり。

- ・白美人ねぎの鴨せいろ… ￥1,250
- ・季節の野菜てんぷら …… ￥520
- ・ゆばそば ……………… ￥1,250



日光市匠町7-46  
TEL.0288-53-6323  
11:00~14:00 火曜日定休  
P 20台(大型車要相談)

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## 林屋

日光産そば粉と旬の地場食材  
四季の恵みを楽しむそば料理

日光二荒山神社参道正面に位置する老舗そば店。地産地消を心がけ、そば粉や野菜、地元の名店「海老屋」の湯波など多くの地場食材を使用。日光の味覚を存分に楽しめようと、つゆの濃度も観光客向けに絶妙に調整している。

- ・湯波御膳 ……………… ￥1,950
- ・天ざる ……………… ￥1,400
- ・ゆばそば ……………… ￥890



日光市安川町5-24  
TEL.0288-54-0884  
10:00~15:00 木曜日定休  
P 6台(大型車1台可)

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## 深山茶屋

50余年、追い続けるそば道  
店主の腕が光る格別の味わい

「競争相手は自分」と、細く長く、なめらかなど越しと香りの十割そばを追い続け、50余年。店主の腕が光るそばに魅了され、遠方からも多くの客がやってくる。大きな囲炉裏では、イワナや鹿串を焼いて食べることもできる。

- ・深山盛りそば ……………… ￥1,050
- ・季節天盛りそば ……………… ￥1,580
- ・そばがき ……………… ￥800



日光市野口422-7  
TEL.0288-53-1607  
11:00~14:00 水曜日定休  
P 15台(大型車2台可)

掲載マップ 17P F-3

日光エリア

## 野洲そば処 いなりや

長い歴史と風情あふれる店内  
絶妙な相性の絶品そばとつゆ

4代続く歴史と風情のあるそば処。利尻昆布や屋久島産のサバ節、本節などからとったダシは奥深い味わいで、鹿沼産そば粉でつくる手打ちそばとの絶妙な相性がたまらない。昔ながらの錦どんぶりを使用するなど、趣にあふれている。

- ・鴨南ばんそば ……………… ￥1,300
- ・天ざるそば ……………… ￥1,650
- ・ゆばそば ……………… ￥1,150



日光市中宮祠2478  
TEL.0288-55-0114  
10:30~16:00 不定休  
P 20台

掲載マップ 16P C-3

日光エリア

## やまがたや

そばや家庭的な料理が美味  
アットホームな雰囲気も魅力

農業を営んでいた女将がはじめたそば処。地粉を日光の冷たい水で打った自慢の田舎そばはもちろん、自家野菜や米を使った料理も評判だ。女将とともに店を支える、元気なお母さんたちのあたたかなおもてなしもうれしい。

- ・天ざるそば ……………… ￥1,350
- ・えび天そば ……………… ￥1,000
- ・天ぷら ……………… ￥900



日光市所野1550-28  
TEL.0288-53-5310  
11:00~※無くなり次第終了  
木曜日定休 P 30台

掲載マップ 16P 詳細a

日光エリア

## レストラン奥日光

沢水と厳選した国産玄そば  
職人の心意気が伝わる名店

水は地元・地獄沢の沢水、そばは厳選した産地の粉を使用。その日の状態によってそばの太さを調整するのはもちろん、付け合わせのワカサギの甘露煮の仕込みにも時間を要するなど、店主の職人としての心意気が随所に感じられる。

- ・もりそば ……………… ￥850
- ・かも汁そば ……………… ￥1,350
- ・かき揚げざるそば ……………… ￥1,500



日光市中宮祠2485  
TEL.0288-55-0114  
11:00~16:00 不定休  
P 30台(大型車6台可)

掲載マップ 16P C-3

## 【世界のそば】

そばと言えば日本食というイメージがありますが、実は世界的な食べ物です。

中国では家庭料理として具材が入ったスープで食べます。フランスではクレープにしてハムやチーズなどを挟んで食べます。また、イタリアではパスタ、ロシアではそばの実をお粥にして食べるそうです。

そばの生産地は世界的に広く分布し、現在、ロシア・中国・ヨーロッパ・北アメリカ・南アメリカ・アジア諸国などで年間300万トン生産されています。

日本同様、そばは世界中で愛されているようです。

## そば一口コラム





藤原エリア

石臼挽きそば 古代村

江戸時代に主流の蒸しそば  
貴重な味わいにそば通も一目

江戸時代に一般的だった、せいろで蒸して塩で食す「蒸しそば」を現代に再現。そばの甘み、香り、モチモチとした食感を味わえるとそば通の間でも、なかなかお目にかかれない貴重なそばとして注目されている。必食すべし一品。

- せいろ蕎麦 ..... ¥900
- さくらセット ..... ¥1,300
- 蒸し蕎麦 ..... ¥1,400



日光市中三依688-1  
TEL.0288-79-0520  
10:00~15:00 木曜日定休  
P 20台

掲載マップ 18P C-2

藤原エリア

湖畔亭 ほそい

手間ひま惜しまずていねいに  
そばも小鉢もまごころ込めて

店内からは五十里湖を一望。ゆっくりと食事を楽しむことができる。老若男女に好まれるように、食べやすさを目指したというそばは、のど越しのよさが一番の自慢。小鉢も手作りするなどていねいな店主の姿勢がうれしいそば店だ。

- そば定食 ..... ¥1,250
- かもそば ..... ¥850
- やまかけそば ..... ¥850



日光市五十里736-1  
TEL.0288-78-0750  
10:00~17:00  
火曜日定休、不定休あり P 7台

掲載マップ 18P C-3

藤原エリア

そば処 大黒庵

独自の目立てで自家製粉  
店主こだわりの十割そば

モダンな雰囲気のある店内。北海道で修業を積んだ店主が打つそばは厳選した玄そばの実を2つの石臼で丹念に挽いて、独自の目立てで粉にする、こだわりの十割そば。十割とは思えない食感のいい、風味豊かな味わいにそば通も大満足。

- 天ざるそば 田舎十割 ..... ¥1,200
- 大根つまそば 田舎十割 ..... ¥800
- まいたけ丼 ..... ¥370



日光市藤原851  
TEL.0288-76-1078  
11:00~16:00 木曜日定休  
P 30台(大型車2台可)

掲載マップ 18P C-4

藤原エリア

旬菜蔵 せんや

落ち着きある店内で味わう  
打ちたてそばと引きたて湯波

古材を使った落ち着きのある空間。朝挽きした打ちたての二八そばと、同じく朝引きされたばかりの新鮮な湯波が人気を博す。多くの小鉢がついたセットメニューもリーズナブルに提供。店内のミニギャラリーでは益子焼の販売も。

- 冷やしゆばそば ..... ¥1,100
- 田舎ゆば膳 ..... ¥1,780
- 豆乳あんみつ ..... ¥550



日光市藤原1357  
TEL.0288-77-0759  
10:30~16:00 木曜日定休  
P 8台(大型車1台)

掲載マップ 18P C-4

藤原エリア

やみぞ蕎麦 しらたき

四季折々の味覚と共に  
栃木県東部の八溝そばを日光で

日塩もみじライン沿いに店を構える。春、夏、秋と季節の移り変わりを感じながらいただける、3代目店主の本格手打ちそばが評判。こんにゃく料理や甘味もオススメ。香り高い「八溝」のそばを心ゆくまで堪能しよう。

- 舞茸天ぷらそば ..... ¥900
- つけとろろそば ..... ¥950
- みそおでん ..... ¥250



日光市藤原1334-14  
TEL.0288-78-0865  
8:30~17:00(冬季は休業)  
不定休 P 15台

掲載マップ 18P C-4

藤原エリア

そば亭 泉八

「おいしい」の一言のために  
真摯にそばづくりに励む店主

歯ごたえとのど越し、香りのいいそばを目指し、粗挽きの今市産粉と細かく挽いた北海道産粉をブレンドしたそば粉を使用。3ヶ月寝かしたかえしを使ったつゆも、店主の自信作だ。大迫力の『びっくり天丼』も店の名物メニュー。

- ゆばざるそば ..... ¥1,000
- 天ざるそば ..... ¥1,300
- びっくり天丼 ..... ¥1,100



日光市柄倉768-36  
TEL.0288-77-3922  
11:30~15:00 木曜日定休  
P 15台

掲載マップ 18P C-5

藤原エリア

そば処 大黒家

落ち着いた和の空間で味わう  
打ちたて茹でたての二八そば

古民家風の店内にある2つの石臼を使い、独自の目立てで十割そばに合う粉を製粉。打ちたて、ゆでたてのそばを提供している。つゆは、程よくさわやかな甘さが特長。落ち着きある和の空間で、じっくりと自慢のそばを召し上げられ。

- ざるそば ..... ¥650
- 天ざるそば ..... ¥1,300
- 大黒家定食 ..... ¥2,200



日光市鬼怒川温泉大原680  
TEL.0288-76-1259  
11:30~15:00 水曜日定休(祝日の場合営業、翌日休み) P 15台

掲載マップ 18P 詳細d

藤原エリア

そば処 ナラ入沢

コシのあるそばと山の恵み  
幻の魚・イワナ料理が絶品

日光の大自然に囲まれたそば処。ナラ入沢の湧水で練り上げた香り高くコシのある二八そばと、奥深い味わいのつゆが絶品。清流で育ったイワナの炭火焼やきのこや山菜の天ぷらなど、沢と山の恵みとともに味わっていただきたい。

- 溪流セット ..... ¥1,300
- ミニ天ざるそば ..... ¥1,000
- イワナの刺身 ..... ¥1,200



日光市上三依109-1  
TEL.0288-79-0714  
9:00~18:00 不定休(12/1~3/31は冬季休業) P 30台(大型車1台可)

掲載マップ 18P C-1

# 【日光の手打ちそば完全ガイド】

藤原エリア

## そば処 もくりん

理想のそばがここにあり！  
「一期一会」の味と出会い

店の目印は手作りの水車。店主が理想としたのが細くコシのあるそばと、その麺によくからむつゆ。水回しからこねまで一切、妥協せず完成にたどり着いたそばは、実に見事なできばえ。口コミで評判となりリピーターが後を絶たない。

- ・天ざるそば…………… ¥1,200
- ・天もりそば…………… ¥1,200
- ・ちたけそば…………… ¥1,000



日光市独鈷沢字中井48  
TEL.090-1556-7655  
11:00~15:00 不定休(12月中旬~3月中旬) P 20台(大型車1台可・要予約)

掲載マップ 18P C-2

藤原エリア

## 匠の手打ちそば 大吉庵

旬のうまい食材をいかした  
匠がつくる田舎風手打ちそば

東武鬼怒川温泉駅から徒歩3分の場所にある、地元客に人気の店。田舎風の手打ちそばにしっかりとした味わいのつゆ、カラッと揚がった天ぷらと、匠の技が光る品々。ちたけや舞茸、自然薯など山里の恵みをいかしたそばも逸品。

- ・もりそば…………… ¥550
- ・舞茸そば…………… ¥1,350
- ・ちたけそば…………… ¥1,250



日光市鬼怒川温泉大原1403-12  
TEL.0288-77-3434  
11:00~15:00 水曜日定休(祝日の場合営業) P 10台(大型車2台可)

掲載マップ 18P 詳細d

藤原エリア

## 手打そば 朝日屋

キリッと、粹に食べたくなる  
凜とした味の江戸打ちそば

すべてのテーブルに自然木の一枚板を採用したこだわりの店内。そば粉は産地に限らず、甘みと香りを感じられる良質な粉を厳選し、江戸打ちの技法でど越のいい麺に仕上げている。キリッとしたつゆで粹に食べてみたいくなるそばだ。

- ・天ざるそば…………… ¥1,500
- ・ざるそば…………… ¥750
- ・ごま汁うどん…………… ¥800



日光市川治温泉高原53-3  
TEL.0288-78-0109  
11:30~16:00 不定休  
P 8台

掲載マップ 18P C-3

藤原エリア

## 手打 二八そば

上質な御膳粉使用の更科そば  
オリジナルの水菓子とともに

木のぬくもりに満ちた店内でいただけるのは、この地域では珍しい江戸前の更科そば。そばの実の芯の部分だけをとった御膳粉を使用し、見た目にも上品に仕上げている。桜の香りを添えた、そば湯で作る水菓子も女性客に大好評。

- ・季節のセット…………… ¥1,600
- ・こでまりそば…………… ¥1,200
- ・花がすみ…………… ¥350



日光市鬼怒川温泉大原521-2  
TEL.0288-77-1984  
11:00~15:00 不定休  
P 20台(大型車1台可)

掲載マップ 18P 詳細d

藤原エリア

## やまじょう

夫婦二人三脚で生み出される  
心こもった田舎そばと料理

夫婦で営む、鬼怒橋石大橋近くのそば処。北海道産のそば粉を使い奥さんが七三で打つ田舎そばと、ご主人が採ってくる山菜やきのこを存分に楽しめる。心を込めて打つという奥さんの信念が伝わる、しっかりとした味わいに大満足。

- ・天ぷらそば…………… ¥1,200
- ・ざるそば…………… ¥700
- ・鍋焼きうどん…………… ¥1,100



日光市鬼怒川温泉大原1427-1  
TEL.0288-76-1833  
11:00~15:00 水曜日定休  
P 15台

掲載マップ 18P 詳細d

栗山エリア

## お食事処 大滝

大自然を思いきり満喫できる  
山里に囲まれた趣ある食事処

生産者を限定して仕入れた、良質なそばの実を丹念に自家製粉。山から直接ひいた自然の湧水を使用してこねたそばは、素材本来の甘みが引き立つ極上品。敷地内の養殖場で育てられた川魚料理や山菜の天ぷらもおすすめ。

- ・天もりそば…………… ¥1,000
- ・いわな天丼…………… ¥900
- ・いわな塩焼…………… ¥500



日光市土呂部1350  
TEL.0288-97-1106  
11:30~15:30  
水曜日、木曜日定休 P 20台

掲載マップ 18P A-3

栗山エリア

## お食事処 やしお

豊かな大自然を眺め、味わう  
山の恵みと手打ち田舎そば

春はツツジ、夏は新緑、秋はモミジと四季織りなす風光明媚な山々に囲まれた食事処。大粒で香りが強い北海道幌加内産の玄そばを、ていねいに自家製粉し9:1の割合で打ち上げられている。自ら収穫するという舞茸料理も。

- ・天ざるそば…………… ¥1,300
- ・丼物そばうどんセット…………… ¥1,200
- ・舞茸ごはん…………… ¥850



日光市若間832-1  
TEL.0288-97-1778  
10:30~15:00 不定休  
P 20台(大型車3台)

掲載マップ 18P A-4

栗山エリア

## 山味

さわやかな風味がやみつきに  
採れたてワサビで味わうそば

店の前が「蛇王の滝」という絶好のロケーション。豊かな自然によって育まれた山菜やきのこ、ワサビなど地場産の食材にこだわっている。自家栽培した採れたてのワサビでいただく手打ちそばは、爽やかな味わい。販売もしている。

- ・天ざるそば…………… ¥1,300
- ・ちたけそば…………… ¥1,200
- ・ざるそば…………… ¥700



日光市若間830-1  
TEL.0288-97-1515  
10:00~16:00(1~3月半ばまで冬季休業)  
不定休 P 20台(大型車可)

掲載マップ 18P A-4



栗山エリア **志おや**

食べ応え抜群の太麺田舎そば  
平家の里で親しまれる老舗店

平家落人の菩提寺として知られる慈光寺の門前で営業。自家製粉の粉を使い手打ちされるそばは、太めで食べ応え十分。噛みしめる度にそばの甘さともちっとした食感、つるつるのど越しを楽しめる。そばを引き立てるつゆも秀逸。

- ・もりそば…………… ¥600
- ・山菜おろしそば…………… ¥900
- ・平家そば…………… ¥1,000



日光市湯西川1990-2  
TEL.0288-98-0434  
11:30~15:00 不定休  
P 5台

掲載マップ 18P 詳細C

栗山エリア **そば処 温泉民宿 まごころ**

冷たいそばと揚げたて天ぷら  
季節を感じる田舎の味を満喫

舞茸、山菜、新鮮野菜を使った揚げたての天ぷらが大人気。おすすめは冷たいそばとのセット。冬場はサービスでかも汁、けんちん汁が付く。民宿も営む気さくな女将さんが切り盛りする家庭的な雰囲気もまた、この店の魅力だ。

- ・天盛りそば…………… ¥1,200
- ・もりそば(3人前)、天ぷら(2人前) ¥3,000
- ・もりそば…………… ¥600



日光市日蔭396  
TEL.0288-97-1654  
不定 不定休  
P 10台

掲載マップ 18P B-4

栗山エリア **そば処 瀬戸合峡**

豊かな自然に心身をゆだね  
ゆったり気分でそばを味わう

「とちぎ景勝100選」にも選ばれた瀬戸合峡。名所の名前をそのまま店名にしたこちらの店では、この地域の常食として浸透していた、正真正銘の昔ながらの田舎そばを味わえる。イワナや舞茸など地のものを使った料理も格別だ。

- ・舞茸天ぷらそば…………… ¥1,050
- ・岩魚天ざるそば…………… ¥1,200
- ・かもそば…………… ¥850



日光市野門6 TEL.0288-97-1727  
10:00~16:00 無休(12月中旬~  
4月第1金曜日まで休業)  
P 25台(大型車2台可)

掲載マップ 18P A-4

栗山エリア **そば処 ひなた**

スルッと艶やかなのど越しと  
そば本来の風味を見事に両立

地元の組合員で運営しているそば処。ほがらかな女性スタッフが店を切り盛りし、店内はいつも明るい雰囲気。福島産と北海道産のそば粉をブレンドしたそばは、スルッととしたのど越しと風味が見事に両立した、完成度の高い味わい。

- ・もりミニ天セット…………… ¥800
- ・天ざるそば…………… ¥1,200
- ・たぬきそば…………… ¥700



日光市日向610-1  
TEL.0288-97-1557  
11:30~14:00 不定休(基本的には水曜)(1~3月は冬季休業) P 15台

掲載マップ 18P B-3

栗山エリア **なかや食堂**

お客様一人ひとりを大切に  
先代から受け継いだそばの味

先代から受け継がれてきたそばは、しっかりとこねることで生まれるコシの強さが自慢。季節によって異なる山菜やきのこ、自家野菜の天ぷらや採りたての川魚料理など旬の一品料理もおすすめ。

- ・天ぷら付盛りそば…………… ¥1,150
- ・山菜そば…………… ¥850
- ・まいたけそば…………… ¥900



日光市湯西川1790  
TEL.0288-98-0260  
10:00~15:00 不定休  
P 4台

掲載マップ 18P 詳細C

栗山エリア **民宿・お土産・お食事処 山島屋**

地元客はもちろん観光客まで  
おいしさ届ける街中の食事処

温泉街のほぼ中央という立地をいかした観光施設。この食事処で味わえるのが、山の恵みをふんだんに使った料理と、店主こだわりの手打ちそば。食感とのど越しのパランスのいいそばは、観光客だけでなく地元客にも愛されている。

- ・ざるそばセット…………… ¥1,000
- ・平家手打ちそば…………… ¥900
- ・冷やし山菜そば…………… ¥950



日光市湯西川1721-3  
TEL.0288-98-0431  
11:00~20:00 不定休  
P 4台

掲載マップ 18P 詳細C

栗山エリア **湯西川 水の郷**

水車で回る石臼挽きのそば粉  
心む家庭的なつゆの味わい

源泉掛け流しの日帰り温泉や売店など、湯西川で人気の複合施設内にあるそば処。施設内の水車で回る石臼で挽いた、地元産のそば粉を使用。家庭的な味わいに仕上げたつゆが、ほっとさせてくれる。期間限定メニューや郷土料理も。

- ・水の郷セット…………… ¥1,100
- ・ざるそば…………… ¥700
- ・山菜きのこそば…………… ¥900



日光市湯西川473-1  
TEL.0288-98-0260  
9:00~17:00 無休  
P 70台(大型車5台可)

掲載マップ 18P B-2

栗山エリア **湯の郷 湯西川観光センター**

湯波に鹿肉、地粉の六四そば  
湯西川のおいしさを楽しもう

湯西川観光の拠点としてにぎわう「道の駅 湯西川」。その食事処でいただけるのが、食べやすさを重視した六四そば。地元おふくろの味を意識し、つゆは濃いめに。名物の湯波や鹿肉を使ったオリジナル料理もほかで味わえない逸品。

- ・ざるそば…………… ¥600
- ・けんちんそば…………… ¥1,000
- ・鹿ビビンバ丼…………… ¥800



日光市西川478-1  
TEL.0288-78-1222  
11:00~15:00 不定休  
P 34台

掲載マップ 18P C-3

### 株式会社 石川そば製粉所

鹿沼市貝島町656 TEL.0289-62-2982  
 営業時間 8:00~17:15  
 定休日 日曜日、祝日、第2・第4土曜日

### 今市そば生産振興組合

日光市大室933 TEL.0288-26-0909

### 有限会社 芳賀商店

日光市今市621 TEL.0288-21-0715

### ひしや呉服店

日光市今市471 TEL.0288-21-0502

### 米山そば工業 株式会社

鹿沼市武子1900-5 TEL.0289-65-3531  
 営業時間 9:00~17:00  
 定休日 日曜日、正月、お盆

### 株式会社 渡辺和哉商店

日光市今市1369 TEL.0288-21-0059

### 有限会社 手塚商事

日光市瀬川191 TEL.0288-21-0243

### 片山酒造 株式会社

日光市瀬川146-2 TEL.0288-21-0039

### 有限会社 中村豊蔵商店

会津若松市一箕町八幡坂下甲1402 TEL.0242-22-1554

### 株式会社 渡邊佐平商店

日光市今市450 TEL.0288-21-0007

### 一般社団法人 栃木県古民家再生協会日光支部

日光市轟1367 TEL.0288-25-7765

### 海老沼食品 株式会社

栃木市大平町榎本359-5 TEL.0282-44-0834

### 株式会社 日辰

群馬県伊勢崎市富塚町265-3 TEL.0270-31-1929

### 有限会社 山城屋商店

日光市今市633 TEL.0288-21-1133

### 有限会社 渡辺商店

日光市今市628  
 TEL.0288-21-0202

### 株式会社 栃木放送

宇都宮市昭和2-2-5  
 TEL.028-622-1111



日光手打ちそばの会  
 会長 我妻一義

#### ごあいさつ

日光市ようこそいらっしゃいました。  
 また、「日光手打ちそばの会ガイドブック」を手にとっていただき、ありがとうございます。

栃木県は全国有数のそばの生産地であり、なかでも日光市は作付面積、収穫量ともに県内トップクラスを誇っています。

日光連山に囲まれた雄大な自然の中に位置し、山々から流れ出る清流と寒差によって最高級のそばづくりに適した環境に恵まれています。

市内には、数多くの手打ちそば店があります。

各店が自慢のそばを提供し、地元の人たちはもとより多くの観光客をそのおいしさに魅了しています。

「日光手打ちそばの会」は、市内の手打ちそば店舗が加盟している団体で、現在は一年中旬なそばを味わうことができる「日光そばの四季物語」を完成させ、お客様へ美味しいそばを提供しております。(※1)

ぜひこのガイドブックを片手に、日光市内のそば店を巡ってみてください。

※1 加盟店のみ提供







そばイベント情報

日光のそばをもっと楽しむ

日光のそばをもっと楽しむ!

一年を通して様々なそばを楽しむイベントを開催しています。

# そば歳時記

詳しい内容・日時などは 日光手打ちそばの会  
事務局・日光市観光経済部観光課  
TEL:0288-21-5170

春

5月  
中旬

## 今市宿 日本酒 & そばガーデン

おいしい手打ちそばと、おいしい地酒が楽しめます。ステージでは「手打ちそば早喰い世界選手権大会」も開催！  
食べて美味しい、挑戦して楽しい、見て面白いイベントです。



6月  
下旬

## 日光夏の 新そばまつり

主催イベント

日光手打ちそばの会員が、自慢の「夏の新そば」を提供します。  
この時期にしか食べられないそばには2日間で2,000人を超える来場者が集まる人気ぶり。  
是非ご賞味ください。



夏

10月  
月上旬

## 奥鬼怒・川俣温泉 秋のそばまつり

このまつりでは、そばだけでなくおいしい郷土料理や温泉が楽しめます。  
静かな環境でゆったり楽しみたい方にオススメです。

11月  
月上旬

## そば喰い稲荷 新そばまつり

主催イベント

今市の浄泉寺には通称「そば喰い稲荷」と呼ばれる沢蔵司稲荷が祀っており、そばを奉納すると夜泣きが治るとい言い伝えがあります。  
毎年新そばの時期になると、そばを奉納し商売繁盛を祈願するそば祭りを開催。是非一度見に来てください。

秋

11月  
中旬

## 日光そばまつり

市内・県内はもとより、全国各地のそば処が出店し、自慢の味を披露する日本最大級のそばまつりです。  
3日間で10万人ほどが訪れ、そばはもちろん、物産やステージイベントなども行われます。

11月  
月上旬

## みよりそば街道 そばまつり

参加店舗でそれぞれアイデアの異なる一品を提供。色々なそばが楽しめます。

冬

11月  
月上旬

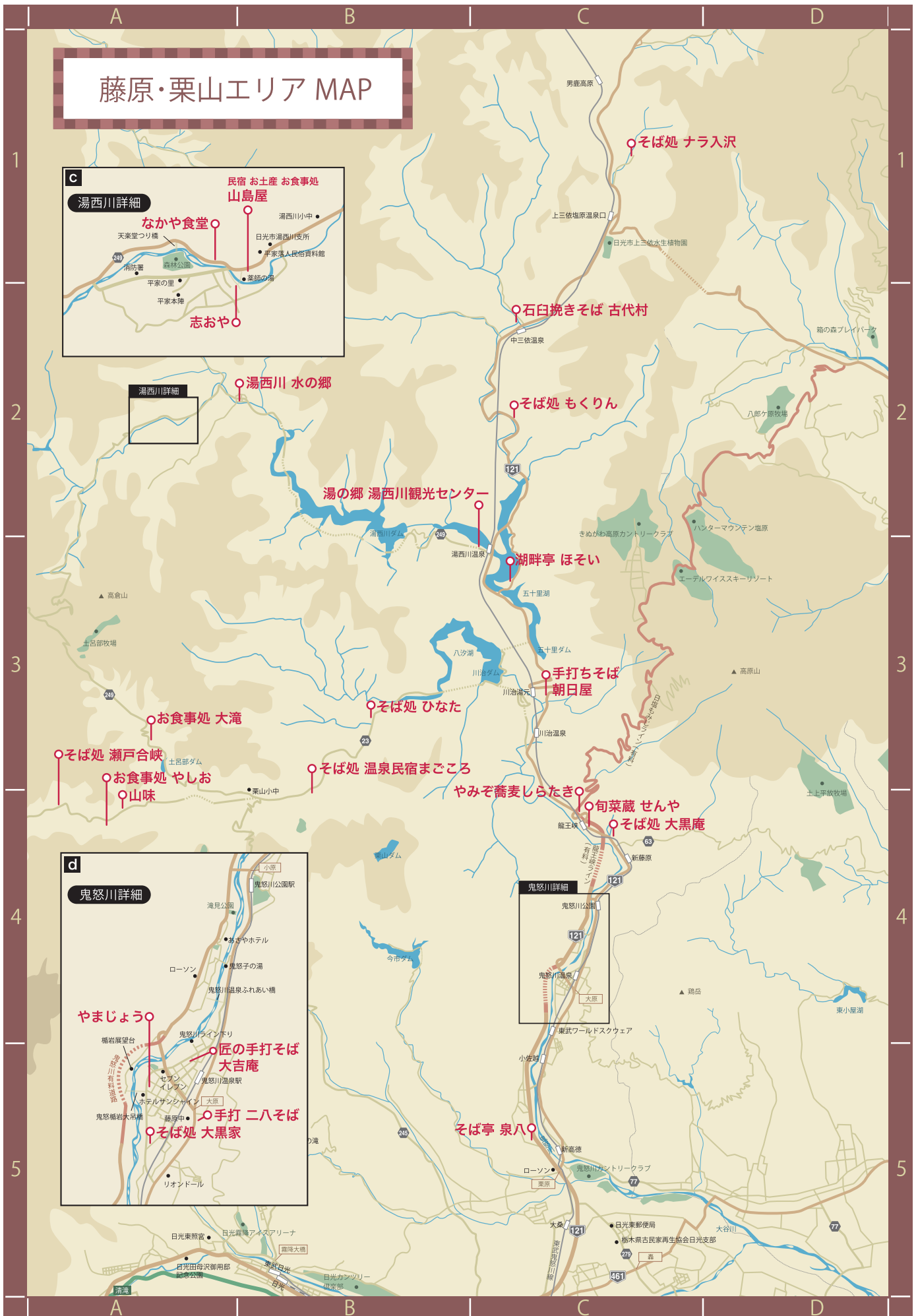
## 小来川収穫祭 そばまつり

地元産そば粉使用の新そばまつりです！その他にも新鮮野菜の販売などもり。









# 日光市が全国に誇る5つの観光エリア

広大な日光市には大きく5つのエリアがあります。  
それぞれ四季折々に楽しみ方があるので、そばめぐりと一緒に楽しんでみては。



## 藤原 エリア



ライン下り



龍王祭

FUJIWARA

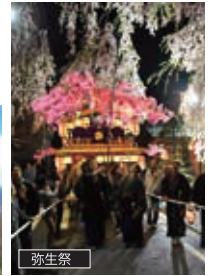
藤原地域には、「傷は川治、火傷は滝（現在の鬼怒川温泉）」と言われる、有名な温泉地があります。また藤原地域は、温泉だけではなく、「日光江戸村」をはじめとするテーマパークや、ラフティング、ライン下りなど様々なアクティビティがあり、家族連れからカップルなど幅広い世代に人気があります。夏には「龍王祭」というお祭りがあり、勇壮な万燈神輿や女性だけで担ぐ艶やかな女樽神輿の渡御が行われます。

## 日光 エリア

NIKKO



中禪寺湖



弥生祭

日光地域は、世界遺産「日光の社寺」をはじめ、奥日光の「華厳の滝」など数多くの観光スポットが点在しています。

中でも奥日光は明治以降リゾート地として発展し、外国人にも愛されています。「日光見ずして、結構と言うなかれ」との格言がある世界の「NIKKO」をぜひあなたの目で確かめに来てください。世界遺産周辺では、春に「弥生祭」が行われ、11台の「花家体」が繰り出し、華やかに春の訪れを告げます。1200年もの歴史を誇る由緒あるお祭りです。

## 栗山 エリア

KURIYAMA



奥鬼怒温泉



平家大祭

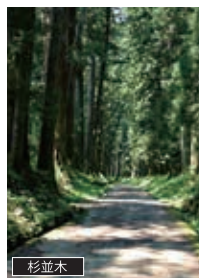
栗山地域は、平家の落ち人が隠れ住んだという伝説が残る地です。渓谷や山々を眺めながら、名湯を満喫できます。また、栗山地域は、多くのダムがあり、水陸両用バスなど非日常を体験できるアトラクションもあります。奥鬼怒温泉は、鬼怒沼という高山植物の宝庫があり、ハイキングを楽しんだあと、秘湯を味わうこともできます。冬に行われる「湯西川温泉かまくら祭」は、有名なお祭りです。

## 今市 エリア

IMAICHI



日光そばまつり



杉並木

今市地域は、決して「いまいち」ではありません。全長約37キロにわたる杉並木は、特別史跡・特別天然記念物の二重指定を受けた世界に誇る郷土のシンボルがあります。また、日光連山から湧き出る美味しい水により、今市地域には数多くの手打ちそばの名店があります。2017年8月から、「SL大樹」が運行し、多くの観光客が訪れています。秋には日本最大級の「日光そばまつり」が行われ、大変賑わいます。

## 足尾 エリア

ASHIO



コウシンソウ

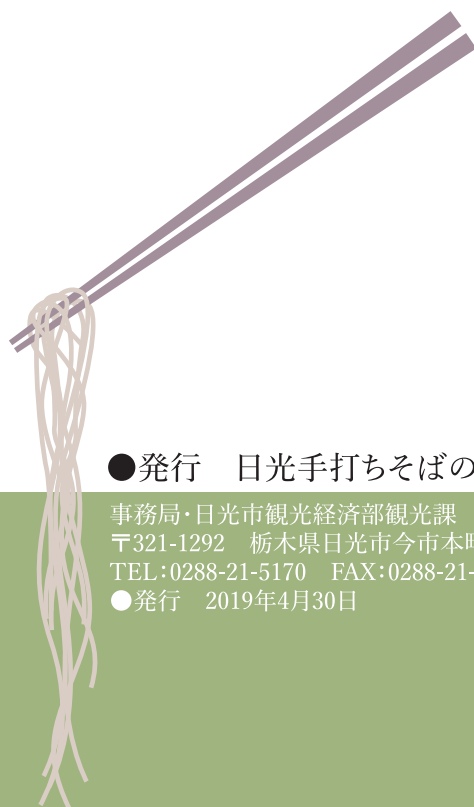


足尾まつり

足尾地域は、日本の近代化・産業化と公害対策の起点でもあり、産業遺産として世界遺産登録を目指している地域です。トロッコに乗ることができる「足尾銅山観光」や、日本のグランドキャニオンと言われる「松木渓谷」、特別天然記念物でもあるカモシカ・コウシンソウなど豊かな自然に恵まれています。初夏には、足尾銅山を守る山神社へ奉納するために執り行われた「三神祭」の伝統を受け継いだ「足尾まつり」が行われ、山車や神輿が賑やかに街に繰り出します。







●発行 日光手打ちそばの会

事務局・日光市観光経済部観光課  
〒321-1292 栃木県日光市今市本町1番地  
TEL:0288-21-5170 FAX:0288-21-5121  
●発行 2019年4月30日

NIKKO SOBA BOOK