

おくのほそ道

# 尾花沢 そば街道



食文化賞  
FAN AWARD  
2014

そば栽培とそば打ちに適した環境にある尾花沢。素材へのこだわり、手間隙かけたそばづくりを頑なに守り続けている名店 11 軒をご案内しよう。

はし  
**手打ちそば たか橋** ☎0237-22-0460  
0237-22-0536

住 尾花沢市大字大字五十沢 1468-11 管 11:00 ~ 19:00 休 毎週 水曜日

この店の一押しは、季節限定自家製辛味大根のしぼりで食べる「板そば」。  
尾花沢産の玄そばを殻ごと挽いた香り高いそば粉を使い「挽きたて・打ちたて・茹でたて」にこだわる。当店で使っている鴨は鶴岡で飼育されている「本鴨」を使い、活穴子は豊洲直送です。産地にこだわっています。

**板そば 1,500円(税込)**  
**穴子天ざる 1,800円(税込)**

尾花沢産原種最上早生を殻ごと挽く石臼自家製粉の店。



めいゆうあん  
**そば処 明友庵** ☎0237-53-0802  
FAX 0237-22-1826

住 尾花沢市五十沢前森山 1432-38 管 お食事 11:00 ~ 16:20(ラストオーダー)  
売店 10:00 ~ 17:30 休 元日他、不定休

雪は天からの贈り物として、尾花沢産玄そばを雪蔵保存しております。雪蔵で熟成された、風味豊かなそばの味を「おばねしゅ」(尾花沢産)の本格手打ちで、ご賞味下さい。そば茶と共に出される茶菓子は、菓子工房「明友」でつくられた、開店以来のオリジナルサービスです。

**「なえだて、よく来てけだなっす!!」**



**いか下足天板そば 1,080円(税込)**

しょう  
**そばや匠** ☎0237-23-3033

住 尾花沢市大字龍気 669 管 11:00 ~ 15:00, 17:00 ~ 休 不定休

尾花沢産最上早生原種の石臼挽き粉を使用。手打ち二八そばを提供しております。香りと甘みのあるそばは当店の出汁と良く合います。大きくボリュームのある下足天は食べごたえあり。

**下足天ざるそば 950円(税込)**  
尾花沢産そば粉が香る  
本格手打ちそば

地物のそば粉が香る  
本格手打ちそば。



かしわや  
**食事処 柏屋** ☎0237-22-0151  
0237-22-0479

住 尾花沢市上町 5-1-5 管 11:00 ~ 15:00 17:30 ~ 20:00 休 不定休

特別製粉したそば粉を使用し、香り豊かでシコシコと歯ごたえのある、のど越し良い細目の二八そばを打っています。他にもラーメン類、ごはん物とメニューもバラエティーに富んでいます。ご宴会も承ります。

**豊富なメニュー、特別製粉による細打ち手打ちそば。**



**天ざる 1,600円(税込)**

徳良湖温泉 花笠の湯 あん  
**そば処 べにばな庵** ☎0237-24-1160

住 尾花沢市大字尾花沢 5151-67 管 11:30 ~ 14:30 15:30 ~ 18:30 休 第3水曜日  
ラストオーダー 18:15

丹精こめて打ったそばには、鴨だしが利いたつゆがベストマッチ！つゆは化学調味料を一切使用していない当店自慢のつゆ。鴨だけではなく、鱈の風味も生きたつゆで是非一度、お試し下さい。しめはそば湯で割って2度美味しい。

**鴨だしの利いたつけ汁は絶品!!**



**鴨せいり 1,200円(税込)**

つるこ  
**そば処 鶴子** ☎0237-28-3041  
0237-53-1414

住 尾花沢市大字鶴子 445 管 11:00 ~ 15:00 休 毎週 火曜日

自宅兼お店は温もりが感じられる築 200 年以上の旧家。そばの栽培から製粉まで全て手がける主人のこだわりから生まれたそばは、香り高く、噛みしめるほど旨味が広がる。大根の絞汁で割ったつゆがそばの味をさらに引き立てている。

**こだわりが生む香り高きそば。**



**もりそば 700円(税込)**

ふくはらや  
**名代そば処 福原屋** ☎0237-22-0035

住 尾花沢市横町 1-3-1 管 11:00 ~ 14:30 休 毎週 金曜日  
当分の間  
夕方以降は要予約

市内中心部に位置し芭蕉・清風歴史資料館、隣にある店です。先代から受け継いだそば汁が自慢。また、女将が丹精こめたお新香が楽しめます。メニューが豊富で特に尾花沢牛スジを使った牛ラーメンが好評です。

**もうすぐ 100年(1925)創業の味を楽しむ。**



**板そば (3人前 ~) 2,200円(税込)**

※写真の天ぷらは別売りです。