

鹿沼そば

認証店

巡り

飲食店舗

22店

・鹿沼そばチャート：
汁と麺の特徴を見える化
・あなたのお好みは？

⑤ そば処 佐野屋



☎0289-62-2084

天神町1855
営) 11:00～15:00
17:00～19:00
休) 日曜日
P) 12台

鹿沼にらそば 夏そば

店 創業110年、伝統の細切り。鹿沼産の玄そばを自家製粉した二八そばです。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹、昆布で出汁をとり、旨味を増したかえし

麺 細 | | | | | 太
メニューに応じ使い分ける、拘りの麺

⑩ 手打ちそば処 嵯峨



☎0289-84-0285

上永野261-4
営) 10:30～14:30
休) 月曜日・火曜日
第4日曜日
P) 50台

店 自家製粉のそばは、粗挽ぎで深い味わい。人気は「天もりそば」です。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹風味の強い、まろやかな甘めの汁

麺 細 | | | | | 太
香り高く喉ごし良く、こしが自慢

⑮ そば処 久美野



☎0289-65-0252

上野町320-15
営) 11:30～15:00
17:00～19:00
休) 木曜日
P) 6台

鹿沼にらそば サラダそば

店 先代の教えを継承して、丹精込めて打った手打ち蕎麦をご賞味ください。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹、鰯の出汁に小豆島醤油のかえし

麺 細 | | | | | 太
艶っぽく、こしの良さと喉ごしが抜群

⑳ そばの里ながの れすとらん フォンテーヌ



☎0289-84-0078

下永野1314
営) 平日11:30～14:00
土日祝日11:00～20:00
休) 金曜日
(祝日の場合は前日)
第2、第4木曜日、金曜日
P) 20台

店 自然素材にこだわり、香りとのある手打そばと、和牛ステーキも楽しめる店。

汁 甘 | | | | | 辛
寝かせた返しと利尻昆布・鰹厚節の出汁を合わせた汁

麺 細 | | | | | 太
地元の永野産そば粉を使用した手打ち細麺

② 米山そば治平庵



☎0289-65-3531

武子1900-5
営) 9:00～17:00
休) 日曜日、祝祭日

店 創業明治三年、玄そば自家製粉の直売店。なまそば・石臼挽そば粉・豊富なそば打ち道具の品揃え。特に新そばの青みを追及しております。
<http://www.yonesoba.com>

～鹿沼そばが旨いわけ～

●香り立つ

そば麺は、鹿沼産そば100%使用し、そば粉含有率70%以上で、そば風味にあふれた香り立つ麺となります。

●奥深い山々

鹿沼市の7割が林業地帯で、そこは朝晩の寒暖差が大きく早朝には朝もやが見られ、この温度差がそばを美味しくさせます。

●清流

いく筋もの清流が流れ昔から良質の水に恵まれて、そば栽培・そば打ちに使用される「この水」がそば美味しさの秘訣です。

●蜜

そばの受粉役である蜜蜂は、尾根を越える活動は少なく行動範囲も限定的となり、種が継承されてきました。

●麻の後作

鹿沼は麻の生産全国1位で、麻刈取り後の「麻後蕎麦」は特に美味しいと語り継がれています。

① 手打ち やぶそば



☎0289-65-0393

蓬菜町1008
営) 11:00～19:30
休) 不定休
P) 5台

鹿沼にらそば 夏そば

店 店主の舌で拘り選び抜いた素材のそばは、味よし。幅広いメニューが楽しめます。

汁 甘 | | | | | 辛
枯本節と宗田節の出汁と、特選醤油の生かえし

麺 細 | | | | | 太
石臼挽きの粗挽ぎで細切り、喉ごしさわやか

⑥ みたか亭



☎0289-78-4635

上石川1525-14
営) 11:00～15:00 17:00～20:00
第1、第3火曜日11:00～15:00
休) 第2、第4火曜日、水曜日
P) 10台

鹿沼にらそば

店 定食や肴も充実してます。人気は「つけちかけそば」

汁 甘 | | | | | 辛
鰹と昆布の出汁に特選生醤油のかえし

麺 細 | | | | | 太
水分が多く粘りある麺は、ツルンとした喉ごし

⑪ 玄そば 文石庵



☎0289-76-0093

茂呂287-1
営) 11:00～15:00
休) 木曜日
P) 10台

鹿沼にらそば 寒晒そば 夏そば

店 日光東照宮献上蕎麦、鹿沼産「こそば」で粗挽ぎ二・八蕎麦です。

汁 甘 | | | | | 辛
本枯節と天然昆布の出汁に厳選醤油のかえし

麺 細 | | | | | 太
石臼で粗挽きの、玄挽きそばと挽挽きそば

⑯ 清流の郷 かすお



☎0289-83-0012

下粕尾1308-1
営) 11:00～14:00
休) 火曜日
P) 30台

鹿沼にらそば

店 地元のそばに、季節の天ぷらが人気、田舎の味が楽しめます。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹節に拘る

麺 細 | | | | | 太
石臼で挽いた拘りの11:2のそば

㉑ 久我の里 そば処 なゆた庵



☎0289-65-8563

上久我860-2
営) 11:30～15:00
休) 月曜日
(祝日の場合は翌日)
P) 20台

鹿沼にらそば 夏そば

店 木の温かみを感じる店内は、ケヤキの一枚板テーブルでお待ちしております。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹節ベース出汁で少々甘みがある

麺 細 | | | | | 太
自家栽培そば粉の麺は、香りよし

③ ユーズプロセス



☎0289-65-8563

上久我860-2
営) 9:00～17:00
休) 月曜日、正月

店 久我の山間では昔から良質なそばが収穫されています。これを精魂込めて製麺した「久我のそば」を自信を持ってお届けします。
<https://ja-jp.facebook.com/yzprocess>

② そば亭 瀬左衛門



☎0289-71-1205

磯町965-5
営) 11:30～14:00
夜は予約宴会のみ
休) 火曜日
(祝日は営業)
P) 35台

鹿沼にらそば

店 里山の川沿いに佇む一軒屋、古びた門をくぐり古民家でのそばの味は格別です。

汁 甘 | | | | | 辛
化学調味料を一切使わず天然素材による汁

麺 細 | | | | | 太
自家製粉、粗挽ぎ粉の青竹打ち麺は、しなやかな食感

⑦ 峠の味どころ 大越路



☎0289-84-0951

下永野1541
営) 11:30～17:00
休) 木曜日
(祝日は営業)
P) 30台

店 鹿沼産の玄そばを毎朝石臼で自家製粉したそばは、香り良く、シャッキリとします。

汁 甘 | | | | | 辛
薩摩本節と利尻昆布の出汁で少し辛めの汁

麺 細 | | | | | 太
薄く延ばして少し広めに切った、こしのあるそば

⑫ 生そば 富士川



☎0289-62-2645

下田町2-1405-16
営) 11:30～15:00
17:00～19:30
休) 木曜日
P) 8台

鹿沼にらそば

店 創業明治41年、拘りの石臼挽き自家製粉で、にらそば、十割そばが好評です。

汁 甘 | | | | | 辛
厳選の節と羅臼昆布の出汁に熟成のかえし

麺 細 | | | | | 太
一本挽きの細目に拘る

⑰ 月見亭



☎0289-63-2524

鳥居跡町1438
営) 11:30～14:30
17:00～20:30
休) 不定休
P) 10台

鹿沼にらそば サラダそば

店 石臼で挽いたそば粉を丁寧に打った二八そば、鴨汁蕎麦も人気です。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹、鰯の海産素材の出汁に拘り醤油のかえし

麺 細 | | | | | 太
こしがつよく喉ごしが良い、季節で麺幅を調整

㉒ 上南摩そば 竜がい



☎0289-77-7076

上南摩町1901
ラービー・鹿沼ヤング
ファール・8ス(内)
営) 平日11:00～14:00
土・日・祝日11:00～15:00
休) 水曜日
P) 70台(共用)

鹿沼にらそば

店 上南摩で自家栽培した鹿沼そばを「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」で提供します。

汁 甘 | | | | | 辛
じっくり寝かせた自家製のかえしと、鰹と鯖でダシをとった拘りの汁

麺 細 | | | | | 太
挽きぐるみの8割そば、天然水で水回し

④ 石川そば製粉所



☎0289-62-2982

貝島町656
営) 8:00～17:15
休) 土曜日
日曜日・祝祭日

店 氷温技術を適用した「氷温寒熟そば粉」の認定(H19)を受けた、この効果による香り良い鹿沼そば粉を業務用のみ提供します。

話題の鹿沼そば

鹿沼にらそば
香り高くそば風味豊かな「鹿沼そば」と肉厚でシャッキリとした食感の甘み溢れる「かめまにら」との相性は抜群です。
寒晒そば 4月～5月
秋に収穫の玄そばを厳冬の冷水に浸し雑味を抜き、氷点下の寒風で乾燥させる、この時そばの「旨味」が増します。
夏そば 7月～8月
春蒔で早刈りの夏そばは、初夏の太陽を浴びて成長が早く「緑みを帯びた」そばは、若々しく新鮮な味わいです。
サラダそば
地元の新鮮な野菜サラダとそばに合うドレッシングを開発し、サラダと鹿沼そばが出会った「新感覚」です。

③ 鹿沼そば せせらぎ



☎0289-65-8163

引田202
営) 11:00～17:00
夜は予約制
休) 月曜日
(祝日は営業)
P) 60台

鹿沼にらそば 寒晒そば 夏そば サラダそば

店 日光杉の太い梁が特徴的な木造り、温もり空間で、自慢のそばを堪能ください。

汁 甘 | | | | | 辛
旨味に拘った伝統の汁

麺 細 | | | | | 太
特殊管理された地粉のそばは、甘味があり、香りよし

⑧ 栗野物産



☎0289-85-3936

深程1205
営) 11:00～14:30
16:30～19:00
休) 水曜日
P) 15台

鹿沼にらそば

店 栗野地区のそば粉を店主自ら打ったそばと定食メニューも好評です。

汁 甘 | | | | | 辛
味醂が醸し出す香りと上品な甘味

麺 細 | | | | | 太
粗挽ぎ粉で、喉ごしの良さが際立つ

⑬ そば割烹 日晃



☎0289-65-2525

西茂呂2-22-25
営) 11:00～14:30 16:30～21:00
土・日曜日、祝日11:00～21:00
休) 元日
P) 150台

鹿沼にらそば サラダそば

店 鹿沼産玄そば100%使用で、当社独自の自家栽培、製粉に拘ってます。

汁 甘 | | | | | 辛
濃口醤油に旨味の強い薄口醤油のかえし

麺 細 | | | | | 太
こしがあり細い麺

⑱ そば切り「一庵」



☎0289-74-2227

草久132-3
営) 11:00～14:30
夜は予約制
休) 木曜日、第2金曜日
P) 20台

鹿沼にらそば 寒晒そば 夏そば

店 西大芦の「水清き処にうまいそば屋あり」地元玄そばは、店主の技で変身する。

汁 甘 | | | | | 辛
隠し味にあごだし、ホタテ貝柱を使用

麺 細 | | | | | 太
粗挽ぎ粉を水分少なめで打ったそばは、香り際立つ

◆製麺・製粉業者◆

6店

・鹿沼そば麺、そば粉をはじめ鹿沼そば贈答品もどうぞ
・あなたのお目当ては？

⑤ 池澤米穀店



☎0289-84-0928

上永野435
営) 9:00～18:00
休) 不定休

店 地元の粉を熟知した店主の玄そばの選定は厳格で、伝統の石臼挽きです。「山奥の昔ながらの製粉所」から本物をお届けします。

④ かめまづくりの里 そば処 久我



☎0289-65-8787

上久我27
営) 平日11:00～14:00
土・日・祝日11:00～15:00
休) 月曜日
(祝日の場合は翌日)
P) 50台

鹿沼にらそば

店 石臼挽きの地元産玄そばを心をこめて打ってます。豊かな人情を感じてください。

汁 甘 | | | | | 辛
築地から仕入れた素材の出汁と寝かせたかえし

麺 細 | | | | | 太
噛む度に芳ばしいそばの香りが広がる

⑨ みっちゃん蕎麦



☎0289-62-1195

鳥居跡町1416-11
営) 11:30～14:00
16:00～19:00
休) 月曜日
火曜日(月2回)
P) 最大18台

鹿沼にらそば サラダそば

店 鹿沼の山間で取れた玄そばを石臼で自家製粉し、店内で打つ拘りのそばです。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹節ベース出汁に味醂と特選醤油のかえし

麺 細 | | | | | 太
一本打ちの細麺で、こしがあり喉ごしが良い

⑭ やまの路 みず沢



☎0289-86-7878

入粟野589
営) 11:00～15:00
時間外は予約制
休) 火曜日
P) 25台

鹿沼にらそば

店 手打ちそばと釣りを同時に楽しめる店、寛ぎの時間を提供します。

汁 甘 | | | | | 辛
鰹、鰯、宗田節の出汁に蜂蜜入りのかえし

麺 細 | | | | | 太
歯ごたえが良く、噛みしめた甘みも豊か

⑲ まちの駅 新鹿沼宿 鹿沼そば 大越路



☎0289-64-7958

仲町1604-1
営) 10:30～16:00
休) 無休
P) 50台

鹿沼にらそば

店 毎朝石臼挽ぎで自家製粉のそばは、鹿沼産で風味豊かです。

汁 甘 | | | | | 辛
薩摩本節と利尻昆布の出汁は辛めの汁

麺 細 | | | | | 太
薄く延ばしてシャキッとした田舎そば

① 松本米穀店



☎0289-85-2025

口栗野875
営) 8:00～18:00
休) 日曜日

店 鹿沼市産のそば粉と栃木県産の小麦粉で作った乾麺です。自家製粉のそば粉も販売しています。

⑥ 麺工房 寛



☎090-6137-5225

千手町2560-4
営) 随時予約受付
休) 不定休

店 粗挽ぎ蕎麦粉使用の細切り「手打ち生そば」を予約販売しています。出店舗情報：栃ナビ、食べログのHPを照会ください。