



会津坂下町 農家レストラン 蕎麦カフェ **ファットリアこもと**

おすすめ ざる蕎麦

地元素材の料理を食べてもらいたいという思いからオープンした農家レストラン。地場生産の野菜やお米、蕎麦や小麦を使って、ざる蕎麦、パスタ、ピッツァなどを提供している。透き通るような手打ち蕎麦は、蕎麦の中心部分からとれる粉だけを使って打っている。つなぎを使わない十割蕎麦で、コシがある。つゆは鰹節と煮干し昆布で出汁を取り、三種類の醤油を使った伝統のたれで作っている。トマトソースのパスタや牡蠣のペパロンチーノ、ドイツやイタリアのビール、ワインなども豊富に取り揃えている。



住 〒969-6586 会津坂下町大字坂本字糠塚乙1144 定 月曜、第二第四火曜
営 11:00~15:00(ラストオーダー14:30)/17:00~20:00(ラストオーダー19:30)



そばについてきた金山産アザキ大根

ピリッ辛いアザキ大根は薬味として大活躍!納豆や湯豆腐に、わさびの代わりとしてそばに入れるのも美味しいです!

金山町 **こぶし館** (道の駅 奥会津かねやま)

おすすめ アザキ大根高遠そばとソーツカツ丼

食堂と特産品コーナーが複合した施設、こぶし館。食堂のおすすめは金山名物アザキ大根を使用したアザキ大根高遠そばとソーツカツ丼。ピリッ辛いアザキ大根はそばとの相性抜群!薬味として大活躍ですね。ソースカツ丼はカラッと揚がった甘辛いソースが浸み込んでいて、ソースがご飯とキャベツにも染みわたっています。



住 〒968-0006 福島県大沼郡金山町大字中川字上居平949-8
営 11:00~15:00 定 不定休



只見町 **そば処しおさわ庵**

おすすめ 山菜かき揚げ蕎麦

ぎっしりと敷き詰められた山菜の上に、大きなかき揚げが乗っていてボリューム満点。店横で立ち食いしていると、「やっぱこの蕎麦だよな〜」と雪まつりを楽しむお客さんが次々にやってきました。常連さんたちは「毎年このそばを食べねえと雪まつりは終われねえ」との事。これぞまさにメ蕎麦!雪景色の中、外で食べるお蕎麦は格別です。思わず汁まで飲み干した筆者に店主は「この蕎麦をたべたら他の蕎麦は食べられねえよ」と自慢の笑み。1年中食べたいところですが、雪まつりと4月下旬~11月の土日限定営業なのがもどかしいです。

住 〒968-0411 福島県南会津郡只見町塩沢上田1325
☎ 0241-82-2458 営 雪まつり期間、4月下旬~11月の土日



魚沼市 道の駅 いりひろせ **レストラン鏡ヶ池**

おすすめ ごっぼうそばセット

道の駅いりひろせには魚沼産コンヒカリをはじめ、手焼せんべい、米粉で作ったかわいらしいお団子の「笹雪だるま」、笹団子などお土産品がたくさん。湖上レストラン鏡ヶ池では、つなぎに「ごっぼう」(オオヤマボクチという山菜)を練りこんだ手打ちそば「ごっぼうそばセット」が人気。山菜の風味があり、のど越しのいい「ごっぼうそば」はリピーターも多い。春は山菜、秋はキノコと季節ごとに美味しいものが楽しめる。



住 〒946-0305 新潟県魚沼市大板山356-2 定 木曜(12月~2月)
営 10:00~16:00(レストラン鏡ヶ池は4月中旬~11月下旬の営業、冬期間は道の駅内で食事が可能だが、提供メニューは異なる)



魚沼市 **小松屋**

おすすめ へぎそば

敷神駅の近くにある美味しいおそば屋さん。北海道産の玄そばを石臼で自家製粉した挽きぐるみのそばが特徴。創業以来変わらないコシのある太い麺は風味豊かで食べ応えがある。「へぎ」と呼ばれる木の器に、そばを一口大に丸めて盛りつけた「へぎそば」は特に人気が高い。そばとうどんの合い盛りや天ざる、天丼などもあり、お土産用のそばも販売している。



住 〒946-0051 新潟県魚沼市今泉1545-1
営 11:00~13:55/17:00~18:25 定 火曜日、水曜日



魚沼市 **そば処富永**

おすすめ 天ざる

小出にあるそばの名店。一番人気の天ざるは、太めの二八そばと揚げたての天ぷらの組み合わせ。天ぷらは銅鍋で揚げているのでカラッとサクサク、そばつゆは枕崎産の鰹節を使用している。天丼などの丼物や定食、そばやうどんと丼物との合わせ膳もある。また、緑川酒造や玉川酒造など地元の酒蔵の日本酒や焼酎をそばに合わせて頂くこともでき、栃尾の油揚げや玉子焼きなど一品料理も充実している。



住 〒946-0011 新潟県魚沼市小出島595-5 定 木曜日
営 平日・土曜11:00~15:00/17:00~22:00(ラストオーダー21:30)、日曜・祝日11:00~22:00