

そばの特徴 細切りでコシのある十割そば
つゆの特徴 かつお出汁の効いたまろやかな味
 「挽きたて」「打ち立て」「茹でたて」の3つにこだわった十割そばです。「星のふるさとマルシェ」では地元産新鮮野菜を販売。そばの天ぷらにも使用しています。地元主婦が作る旬彩小鉢は健康にも配慮したもので好評をいただいています。



8 そば処 治部坂十割そば

そばの特徴 石臼挽自家製粉手打蕎麦
つゆの特徴 最高級鯉枯本節使用
 標高1,000mの自然に包まれた古民家(明治21年築)で営む、こだわりの蕎麦屋です。十割蕎麦「侍(さむらい)」と粗挽蕎麦「野武士(のぶし)」の個性あふれる手打蕎麦をご賞味ください。



9 蕎麦屋侍

そばの特徴 国産八割そば
つゆの特徴 鯉だしの甘辛つゆ
 当社の大杉豆腐は好評をいただいておりますが、同じ大豆を原料とした、大判のあげがそのまま載った贅沢なきつね蕎麦はいかがですか。蕎麦の麺が隠れるほどの大きさに、お客様はびっくりされます。ぜひご賞味ください。



10 ネバーランド

そばの特徴 長野県産そば
つゆの特徴 利尻コブ豊富なつゆ
 天ぷらそば、とろろそば(秋～春先)などをお出ししております。薬味、とろろは自家栽培したものを提供しています。手打ちそばを始めて12年。自己流でまだまだ未熟ですが、手打ちうどん、きしめん同様にご賞味ください。



11 福嶋麺類食堂

そばの特徴 新芽そば十割
つゆの特徴 複数の鯉だし
 十割そばに、そばの新芽を練込んでいます。つるつるとした食感と風味は格別です。5月～9月中旬は鮎の塩焼き、10月～4月は岩魚の塩焼き、唐揚げも好評を頂いております。



12 ひよもの里 じねん亭



2 昼神温泉 やくし ● 8 屋神十割そば ▶ 車で4分



そばの特徴 信州産十割そば
つゆの特徴 混合節のだし
 山河料理掘割では、猪鍋・ぼたん鍋、その他、猪鹿鳥料理、四季のメニューをご提供しています。長野県で猪鍋・ぼたん鍋なら掘割へぜひお越しください。



1 山河料理掘割

そばの特徴 飯田・下伊那産二八そば
つゆの特徴 昆布、カツオ、椎茸の出し汁
 手打ちそばの他にも、荏胡麻、クルミだれを盛り合せた五平餅、定食類、生ビール、信州のおすすめ生酒も用意しております。予約が必要ですが、宴会料理も承ります。



2 昼神温泉 やくし

そばの特徴 長野県産十割そば
つゆの特徴 シンプルな鯉だし
 そば好きで有名な、火野正平さんも、「まいう〜!」の石ちゃんもご来店。県内産にこだわり店内にて製粉しております。自家製粉のそば粉を使用した本物の十割そばをご賞味ください。『どうせ食べるなら、本物の十割そばを...』。



3 屋神十割そば

そばの特徴 自家栽培・自家製粉そば
つゆの特徴 濃い目で辛めのつゆ
 そばの生命は、風味と腰と申しませう。その生命は、挽きたての粉から生まれます。自家栽培の玄そばを使い自家製粉による挽きたてのそばの風味と汁のとけあう味をご賞味ください。



4 そば 勝縁(しょうえん)

そばの特徴 信州の契約栽培そば
つゆの特徴 鯉だし豊富なつゆ
 山に囲まれ、清流のせせらぎと四季折々の景観。信州産100%の玄そばを自家製粉し、南アルプスの地下水を使った挽きたて、打ちたてのそばは、絶品です。また月替りの旬の天ぷらもぜひご賞味ください。



5 そば処 三日庵

そばの特徴 自家製粉の二八そば
つゆの特徴 辛味で風味のきいたつゆ
 南信州産と北海道産そば粉を独自の割合でブレンド。自家製粉の細かいそば粉と粗いそば粉を使い、地下数十mから汲み上げた湧水で打って、風味豊かな田舎風の蕎麦に仕上げられています。鯉と昆布と椎茸でとった出汁に、じっくり寝かせたかえしを合わせた、きりりと辛い風味豊かなつゆと一緒に賞味ください。



7 そば処 おにひら本店

道の駅 アグリステーションなぐら

至 名古屋

