

3 本格手打ち蕎麦 あざみ

住所：栃木県芳賀郡益子町山本1240-7
電話：0285-72-0728

「のんびりやってますから遊びにきてください」と浅見さん夫婦

仲良し夫婦が営む山中のそば店 親戚の家に来たような心地よさ

「こねるのはお父さん、伸ばして切るのは私の仕事。そば打ちはふたりで一人前なんだよね」と奥さんの浅見年子さんが話せば、天もりそばを運びながら「そうだね」と笑顔のご主人、隆司さん。「天ぷらの野菜は全部自家製。今日はうどの葉と花もあるよ」。町から少し外れた里山に夫婦仲良く暮らしながら、自宅菜園で採れる野菜と、地元産のそば粉を使った手打ちそばで客人をもてなす。味はもちろん、ふたりの人柄に魅かれて今日もはるばる客人が訪れる。ただし営業日の確認はお忘れなく。





→）特製鴨サラダ600円。自家栽培の野菜に揚げそばも添えて。↑上）そばだんご300円。甘めの味噌とふき味噌で。↑）天もりそば1100円。そばは200グラムというボリューム。調理師免許を持つ主人の揚げる天ぷらも美味



営業：11:30 ～ 18:00
定休：水・木・金曜
（夏期および
12月25日～1月20日）
席数：テーブル6席
座敷16席
駐車：15台



←）鴨汁ベースのだし汁にそばで作ったすいとんが入ったそばすいとん1000円。↓）看板メニューの十割そば900円。丸抜きの全粒物を石臼挽きにしたものを使用。つゆに使うかえしはかめの中で1～2ヶ月寝かせたものを使用



国道294号線沿い。手打ちそばの看板が目印

営業：11:00 ～ 20:00
定休：不定休
席数：テーブル12席
カウンター6席
座敷22席
駐車：12台
http://www.ecjpn.com/roan/



益子産のそば粉使用の手打ちそば 喉越しの二八か香り高い十割か

「益子ってそばのイメージがないかもしれませんが、実はおいしいそばの産地なんです」。それが益子産のそば粉にこだわる理由と話す店主の飯塚裕さん。その益子産のそばの香りを味わうなら自慢の十割そば。綿棒に巻き付けず、広げながらのすことで、十割そばながら細く長い麺を実現。十割そばにありがちなボソボソ感もなし。よりつるりとしたい時は二八を、秋冬には鍋焼き風のそばすいとんも捨てがたい。いずれも益子産そば粉の美味しさを知ることだけは間違いなし。



店内にはご主人が撮ったそば畑や益子の風景の写真が並ぶ

2 炉庵（ろあん）

住所：栃木県芳賀郡益子町益子3580-2
電話：0285-70-1068



「益子のそばの魅力を知って下さい」店主の飯塚裕さん