

スタンプカード

11月1日から
12月20日まで

START

GOAL

抽選で「かぬまブランド品」が合計60名様に当たります。

氏名

住所（当選品の宛先）〒

連絡先TEL

年齢

記入日 / 裏面のアンケートにもご協力ください。

キリトリ

スタンプラリー要綱

- ・スタンプラリー参加店舗で「鹿沼そば」を飲食または購入すると、500円につき1個スタンプがもらえます。
- ・スタンプを5個集めてアンケートに答えると10分として、抽選に応募できます。1人何口でも、集合人で10口でも可能です。
- ・応募券は、参加店舗や花木センターに設置された応募箱に期間中に投函してください。尚、花木センターでは、もれなく粗品を進呈します。
- ・当選品はかぬまブランド店より当選者に直送します。
- ・鹿沼そば振興会のHPもご覧ください。

花木センターで
Wチャンス!



今年は一味ちがいます!

新登場

そば天国スタンプラリー

2020

11/1 → 12/20

2020

鹿沼そば振興会26店舗

お願い ◆ 身体的距離 ◆ マスク / 手洗 ◆ 3密回避

各店舗で鹿沼の歴史ある街並みや豊かな自然を満喫しながら、新そばを堪能してみたいのかかですか



栃木県
鹿沼市
KANUMA

主催 鹿沼そば振興会・鹿沼市 お問い合わせ 鹿沼そば振興会事務局 TEL0289-63-2192

スタンプラリー参加店map



- | | | |
|----|----------------|--------|
| 1 | 手打ち やぶそば | 鹿沼にらそば |
| 2 | そば亭 瀬古衛門 | 鹿沼にらそば |
| 3 | 鹿沼そば せせらぎ | 鹿沼にらそば |
| 4 | かぬま手づくりの里そば 久我 | 鹿沼にらそば |
| 5 | そば処 佐野屋 | 鹿沼にらそば |
| 6 | 峠の味どころ 大越路 | 鹿沼にらそば |
| 7 | 栗野物産 | 鹿沼にらそば |
| 8 | みっちゃん蕎麦 | 鹿沼にらそば |
| 9 | 手打ちそば処 嵯峨 | 鹿沼にらそば |
| 10 | まそば 文石庵 | 鹿沼にらそば |
| 11 | まそば 富士川 | 鹿沼にらそば |
| 12 | そば処 久美野 | 鹿沼にらそば |
| 13 | 鹿沼そば | 鹿沼にらそば |
| 14 | 清流の郷 かすお | 鹿沼にらそば |
| 15 | そば処 樹庭亭 | 鹿沼にらそば |
| 16 | 月見亭 | 鹿沼にらそば |
| 17 | 石打真堂ねりそば 並木藤 | 鹿沼にらそば |
| 18 | 手打ちそば 「一庵」 | 鹿沼にらそば |
| 19 | まらの駅新鹿沼宿 大越路 | 鹿沼にらそば |
| 20 | そばの里なかの フォンテーヌ | 鹿沼にらそば |
| 21 | まそば季節料理 あずまや | 鹿沼にらそば |
| 22 | 久我の里そば処 なゆた庵 | 鹿沼にらそば |
| 23 | そば割室日見そば | 鹿沼にらそば |
| 24 | 松本米穀店(物販) | 鹿沼にらそば |
| 25 | 米山そば沼平庵(物販) | 鹿沼にらそば |
| 26 | ユーズプロセス(物販) | 鹿沼にらそば |

スタンプリー

参加店紹介

アンケート

- このイベントを何で知りましたか。
 - 広報かぬま・新聞、雑誌・ホームページ・ポスター、パンフレット
 - ラジオ・その他（ ）
- 印象に残ったそば店舗及び感想をお聞かせください。

店舗名： _____

感想： _____

- ご意見等ございましたらお書きください。

① 手打ち やぶそば



☎ 0289-65-0393
蓬萊町1008
営) 11:00～19:30
休) 不定休
P) 5台

店 店主の舌で拘り選び抜いた素材のそばは、味良し。幅広いメニューが楽しめます。
汁 枯本節と宗田節の出汁と、特選醤油の生がえし
麺 石臼挽きの粗挽きで細切り、喉ごしやわか

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

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 化学調味料は一切使わず天然素材による汁
麺 自家製粉、粗挽き粉の青竹打ち麺は、しなやかな食感

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

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 旨味に拘った伝統の汁
麺 特殊管理された地粉のそばは、甘味があり、香り良し

④ 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

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 味噌が醸し出す香りと上品な甘味
麺 粗挽き粉で、喉ごしの良さが際立つ

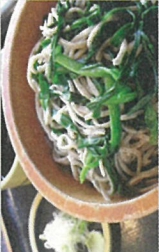
⑤ 生そば 富士川



☎ 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

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 厳選の節と羅臼昆布の出汁に熟成のかえし
麺 一本挽きの細目に拘る

⑥ そば処 樹庭 夢



☎ 0289-76-6050
上石川1670-1
営) 11:00～14:00
休) 土曜日
P) 25台

店 お袋の味を感じる季節料理と「心で打ち心を打つ」手打ちそばが自慢です。
汁 鯉、昆布で出汁をとり、寝かせて拘りのかえし
麺 自家製粉の粗挽き

⑦ まちの駅 新鹿沼 鹿沼そば 大越路



☎ 0289-64-7958
仲町1604-1
営) 10:30～16:30
休) 無休
P) 50台

店 毎朝石臼挽きで自家製粉のそばは、鹿沼産で風味豊かです。
汁 薩摩本節と利尻昆布の出汁は辛めの汁
麺 薄く延ばしてシヤッキウした田舎そば

⑧ そば割烹 日晃



☎ 0289-65-2525
西茂呂2-22-25
営) 11:00～21:00
休) 年中無休
P) 150台

店 鹿沼産玄そば100%使用で、当社独自の自家栽培、製粉に拘っています。
汁 濃口醤油に旨味の強い薄口醤油のかえし
麺 こしが強い細い麺

⑨ 松本 米穀店



☎ 0289-85-2025
口栗野875
営) 8:00～18:00
休) 日曜日

店 松本水車の時代から変わらぬ製法で真心込めて作った「精麺」です。自家製粉のそばも販売しています。

⑩ 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

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 鯉、鰯の出汁に小豆島醤油のかえし
麺 艶っぽく、こしの良さと喉ごしが抜群

⑪ 月見亭



☎ 0289-63-2524
鳥居跡町1438
営) 11:30～14:30
休) 不定休
P) 10台

店 石臼で挽いたそば粉を丁寧に打った二八そば、げんちゃん蕎麦も人気です。
汁 鯉、鰯の海産素材の出汁に拘り醤油のかえし
麺 こしがつよく喉ごしが良い、季節で麺幅を調整

⑫ そばの里ながり ねすとらん ファンテース



☎ 0289-84-0078
下永野314
営) 平日11:30～14:00 17:00～20:00
土日祝日11:00～20:00
休) 月曜日
(祝日の場合は翌日)
P) 20台

店 自然素材にこだわりの、香りとしののある手打そばと、和牛ステーキも楽しめる店。
汁 寝かせた返しと利尻昆布・鰹厚節の出汁を合わせた汁
麺 地元の永野産そば粉を使用した手打ち細麺

⑬ そば処 佐野屋



☎ 0289-62-2084
天神町1855
営) 11:00～15:00
17:00～19:30
休) 日曜日
P) 12台

店 創業100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 鯉、昆布で出汁をとり、旨味を増したかえし
麺 メニューに添い使い分け、拘りの麺

⑭ 手打ちそば処 嵯峨



☎ 0289-84-0285
上永野268-1
営) 10:30～15:00
休) 火曜日
第2・第4月曜日
P) 20台

店 自家で栽培製粉のそばは、粗挽きで深い味わい。人気は「天もいそば」です。
汁 鯉風味の強い、まろやかな甘めの汁
麺 香り高く喉ごし良く、こしが自慢

⑮ 鹿沼 そば



花木センター内
☎ 0289-76-2310
茂呂2086-1
営) 11:00～14:00
休) 不定休
P) 1200台

店 そばの旨味を引き出す「水」に拘る、肉厚の鹿沼産にらそばが自慢です。
汁 相削りの鯉と鯖節の汁はキリッ辛口
麺 還元水を使い、風味豊かでこしの強い麺

⑯ 特許 石打真空ねりそば 並木藤



☎ 0289-62-6505
御成橋町2-2153-10
営) 11:00～15:00
休) 火曜日
P) 30台

店 鹿沼玄そばを自家製粉し、特許の石打真空ねり法による「うまいそば」です。
汁 鯉、鯖、宗田節の出汁に生かえし
麺 なめらかで喉ごしが良く、香り豊か

⑰ 生そば 季節料理 あずまや



☎ 0289-64-4856
東町3丁目2-13
営) 17:00～22:30
休) 月曜日
P) 20台

店 手打ち鹿沼そばはもちろん豊富なメニューが充実しています。
汁 鯉節の利いたそばつゆ
麺 鹿沼産そばの芳醇な香りとコシの強さが自慢

⑱ 峠の味どころ 大越路



☎ 0289-84-0951
下永野1541
営) 11:30～19:00
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、シヤッキウです。
汁 薩摩本節と利尻昆布の出汁で少し辛めの汁
麺 薄く延ばして少し広めに切った、こしのあるそば

⑲ 玄そば 文石庵



☎ 0289-76-0093
茂呂287-1
営) 平日11:00～15:00
土・日・祝日
11:00～16:00
休) 木曜日
P) 10台

店 日光東照宮献上蕎麦、鹿沼産「こそば」に、よる旨いそばを追求します。
汁 本枯節と天然昆布の出汁に厳選醤油のかえし
麺 石臼で粗挽きの、玄挽きそばと挽きそば

⑳ 清流の郷 かすお



☎ 0289-83-0012
下相尾1308-1
営) 11:00～14:00
休) 月曜日
火曜日
金曜日
P) 30台

店 地元のかすおに、季節の天ぷらが人気、田舎の味が楽しめます。
汁 鯉節に拘る
麺 粗挽きの粉を充分にこねて、麺の太さに拘る

㉑ 手打ちそば「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

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 隠し味にあごだし、ホタテ貝柱を使用
麺 粗挽き粉を水分少なめで打ったそばは、香り際立つ

㉒ 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

店 木の温かみを感じる店内は、クヤキの一枚板テーブルでお待たします。
汁 鯉節ベース出汁で少々甘みがある
麺 自家栽培そば粉の麺は、香り良し

㉓ (株)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>



ご協力ありがとうございました。
鹿沼そば振興会

当選品
1等 10名様 1万円相当 かぬま和牛
2等 20名様 5千円相当 かぬまブランド品
3等 30名様 3千円相当 かぬまブランド品