

参加そば店ご紹介



へぎそばの里 越後十日町
地そばまつり
シンボルマーク
へぎい(hegy)

1 そばや清兵衛

当店は【地産地消】をモットーに、地元農家と蕎麦の契約栽培をしています。100%地元産のそばを丹念に石臼で挽き、最上粉の出るフルイにかけて製粉をしています。そばの実の中心部を使用していますので、そばが延びにくいのが特徴です。コシの強さと上品なそばの香りが自慢です。

2 蕎麦処 田麦そば

先祖代々受け継がれてきた、そば粉とふのりだけのそばの味は、コシの強さと風味が自慢です。田麦地内にそば畑と野菜畠を持ち野菜の収穫時期には天ぷらや漬物にしてお客様に味わって頂いています。当店会長の福崎平八郎は20歳からそばを打ち始め84歳になった今も毎日が勉強と言い、そば造りに励んでいます。

3 小嶋屋総本店

◆布乃利(ふのり)つなぎ…一つづつ丁寧に手作業で選別、長時間焦げないように煮とかしたふのり(海藻)をつなぎとしています。ルーツは当時の織物。滑らかな食感・独自の風味と歯応えが特徴です。
◆玄そば石臼挽き自家製粉 そば粉100%…機械製粉に比べコストも高く、効率も悪い石臼挽きですが、機械製粉では得られない味・香り・栄養価等、玄そばの持つ品質を最大限に活かせるのが石臼挽きであり、自家製粉にもこだわります。

4 池谷そば

創業13年。
中越地震後からへぎそばを始め、日々努力しています。
ぜひ1杯ご賞味ください。

5 妻有工房 かわきた

昭和60年に10人の農家が集まり水稻生産組合としてスタート。冬期間にも継続できる仕事をと米・もち・そばの生産を始めました。
特にそばに関しては、播種・稻刈り・乾燥・調整製品とした一連の管理の元、商品の安全安心を基本としております。

6 soba処 あてま

昔ながらの手法で打ったふのり蕎麦。どこか懐かしい味のする蕎麦です。コシが強くてのどごし良し、とにかくうまい!!
是非ご賞味ください。

7 JA十日町みちく彩

創業以来、地元そば粉に国産布のりで食感と風味にこだわり好評をいただいている二八そば。
県内産丸大豆醤油を使い熟成させたかえしに国産昆布、椎茸、カツオなど時間と手間をかけ、こだわりのそばつゆがご好評いただいております。
地場産、国産、県内産素材にこだわり手造りで提供しています。

そば食べ歩き

小盛そば1杯

300円 [税込]

各店自慢の小盛そばの食べ比べが楽しめます！

Soba noodle ticket

Small serving of Soba
1 bowl
¥300 (incl.tax)

お得な11杯券
(3,000円) も
会場内案内所で
販売いたします。

生産者直売コーナー Farmer's Markets

- ・地元産食材を使った「天ぷら」
- ・とれたて新鮮！秋野菜！農産加工品！
- ・どぶろく、地酒の試飲販売！
- ・そばいなり・あんぶ・ちまきなど

8 北海道幌加内町

北海道幌加内町手打ちそば店です。

人口1,600人程の町ですが日本一は3つあります。

その一つであります「そば生産量日本一」の北海道幌加内町で作られた他ではほとんど味わえない品種「ほろみのり」を是非この機会に皆様に食べて頂きたく、北海道幌加内町より来ました素人の手打ちのそば店です。

9 飯山市・石田屋一徹

そばの繋ぎに使用しているオヤマボクチは、ヤマゴボウと称されます。その葉1枚からごくわずかしか採ることが出来ず、希少価値がゆえに一般にはほとんど普及しません。麺に仕上がる労力と時間が半端ではありませんが強靭と呼ぶにふさわしいコシをもっております。蕎麦本来の味を変えることなく香りある蕎麦を作ることが出来ます。

10 小千谷・まるいち

和食会席料理の食事として丁寧に打ち上げた真人そばは、布のりの食感とそば粉の香りを楽しむ細打ちの「へぎそば」です。
小麦粉を使用せず、布のりと小千谷産そば粉で極細に仕上げたそばは「椀物」の調理技術を生かしてじっくりと調理したこだわりの汁でお召し上がりください。

11 小千谷・和田

当店はJR上越線小千谷駅前に店を構え80年余りになります。良質な小千谷産のそば粉を使い丹念に打ちあげております。また乾麺も自社にて製造しておりますのでお土産に是非！お試しください。

12 小千谷・わたや

創業95年を誇る小千谷のへぎそば店です。つるっとしたのど越しが信条のへぎそばですが、そば本来の風味にもこだわっています。一度かみしめていただければ、そばの味わいが広がります。今回は当店オリジナルのかぐら南蛮みどりのラー油をかけて食べる「みどりのピリ辛とろそば」をご用意致しました。かぐら南蛮の香りと鶏そぼろで食べるへぎそば。

昨年に大好評だったメニューをどうぞお召し上がりください。

13 小千谷・イチカラ畠

小千谷・魚沼地区にて水はけの良い尾根を中心に約30haで蕎麦を有機栽培しております。
生産した玄蕎麦は、自社で石臼挽きし、製麺いたします。畠の土づくりから始まる蕎麦づくり、お店はありませんのでイベント出店のみです。新潟県でもめずらしい蕎麦専門農家の生そばをこの機会に是非ご賞味ください。
栽培品種：八ヶ岳在来・堀之内(魚沼在来) 栽培方法：無化学肥料・有機堆肥のみ

14 そば始め会

そば始め会は、平成19年に設立したそば打ちサークル。会員数23名。毎月第2・4火曜日道場で自己研鑽に励んでいます。

練習会では、二八そばを柱とし、全麺協の有段者を中心に行なわれています。日頃の活動は、小・中学校そして高校への出前指導を行っている。また、地元のイベントへは率先して協力出店し、喜ばれている。店舗は常設しておらず、イベント時のみ出店。

おそばを食べて地域の特産品を当てよう！

ガラポン抽選会



おそば1杯ご注文または、直売所で300円のお買い上げにつき
抽選補助券1枚進呈。補助券3枚で抽選が1回できます！

*2日間とも玉が無くなり次第終了

Collect 3 vouchers for 1 chance at the Garapon Lottery.
With each purchase of a small bowl of soba, you will receive a Garapon Lottery voucher.

主催：へぎそばの里越後十日町「地そば」まつり実行委員会

Hegisoba-no-sato Echigo Tokamachi "Jisoba" Festival Committee

共催：十日町地域へぎそば組合

協賛団体：新潟県十日町地域振興局、十日町市、津南町、(一社)十日町市観光協会、津南町観光協会、東日本旅客鉄道株式会社、北越急行株式会社、十日町商工会議所、川西商工会、中里商工会、水沢商工会、松代町商工会、松之山商工会、津南町商工会、十日町農業協同組合、(一財)十日町地域地場産業振興センター、越後妻有交流館キナーレ

お問合せ：(一財)十日町地域地場産業振興センター (クロステン)TEL.025-757-2323

f 十日町地域へぎそば組合 facebook

URL <http://cross10.or.jp/jisoba/>