遺跡と街道浪漫が香る

そば切り物語り

信州塩尻

周遊イベント

そば巡り スタンプラリー マップ

いきいき満彩 信州しおじり shiojiri

スタンプラリー参加店 全22店

数字 ○そば処 □そば打ち体験

① 相撲茶屋 笠の花 ☎0263(52)1000	2 信州そばアカデミー ゆかり庵 ☎0263(50)5518
③★ 手打ち蕎麦処 山麓亭 ☎0263(53)1731	④ 道の駅小坂田公園 レストラン茜里 ☎0263(51)5611
⑤★ そば処 泉屋 ☎0263(52)1412	⑥ そば処 知春 ☎0263(53)1209
⑦★ ほっとして ざわ ☎0263(53)8233	⑧★ そば屋 しみず ☎0263(51)1348
⑨ 丸泉 手打ちそば店 ☎0263(52)2909	⑩ 芳香庵 みのる ☎0263(54)0888
⑪★ そば切り発祥の地 本山そばの里 ☎0263(54)6371	⑫ 関所亭 ☎0264(34)2071
⑬★ そば処 ながせ ☎0264(34)3317	⑭ 食事処 与志田 ☎0264(34)1000
⑮ 手打ちそば ていしやば ☎0264(34)3366	
⑯◆ そば屋 楽々亭 ☎0264(34)3199	
⑰◆ 越後屋食堂 ☎0264(34)3048	
⑱◆ そば処 相模屋 ☎0264(34)3117	
⑲★◆ 徳利屋 ☎0264(34)2189	
⑳◆ こころ音 ☎0264(34)3345	
㉑◆そば処 かぎの手 ☎0264(34)3646	
㉒◆ そば処 山なか ☎0264(34)2230	

★塩尻市手打ちそば切り協議会

塩尻産そば粉を80%以上使用した順手打ちそばを提供します。打ちたて、茹でたての味を楽しんでください。
協議会参加店舗では、スタンプラリーのファイナルとして、1月12日(土)～20日(日)「寒のそば祭り」を併催し、特別なプレゼントを用意いたします。

◆奈良井宿そば店会

奈良井宿内のそば店⑯～㉒の7店では、スタンプラリー期間中の11月26日(月)～12月2日(日)まで、来店される皆様にもれなく木曽の特産品「桧の漆スリ箸」をプレゼントします。

平出遺跡とソバ

平出遺跡では古墳時代(5世紀)の住居跡からソバ花粉が発見され、稲作とともに畑作物としてソバが栽培されていることがわかっています。太古の昔、先人たちも食したソバを思いながら、そば切りの発祥の地「塩尻」を再発見してください。

塩尻とそばの歴史

そば切り発祥の里「本山宿」

「蕎麦切りといっぱ、もと信濃の国、本山宿より出て、あまねく国々にもてはやされける。」森下許六の「本朝文選(1706年)」に、弟子の雲鈴による確たる記述があり、そば切りの歴史が塩尻にあることが、そばの歴史、食文化を語る上で重要な地として知られています。
平成28年日本遺産「木曽物語り」に選定されました。

贄川宿でのそば切りの食べ方記述

寛永13年(1636年)、尾張藩の徳川義直が日光東照宮の落成祝いに中山道を下った際、随行した堀杏庵の日記(中山日録)に、「楢井を過ぎ夜贄川駅に着く。相君蕎麦切りを賜う。。。小麦粉の麺を冷やしたようなもので、蘿蔔汁に醤を加え、鰹の粉、葱、韮を入れて食べた。。。数十椀お代わりする者もいた。」とある。

漆を使ったそば道具は塩尻市から全国へ

漆器製品で有名な木曽平沢や曲げ物の奈良井宿で、そば蒸篭、そば猪口、湯筒、こね鉢など、そばに関する道具が職人の手により作られています。全国で使われているそば道具などの木製品の多くは、ここ木曽地方で作られてきました。

キリトリ線

第6回 信州塩尻そば切り物語り

周遊イベント

そば巡り スタンプラリー

スタンプラリー参加店でそばをお食事するか、そば打ち体験をされましたら、本紙裏面をご提示ください。スタンプを押印させていただきます。応募方法等、詳しくは裏面をご覧ください。

信州塩尻そば切り物語り実行委員会

応募申込み記入欄	
お名前	フリガナ
ご住所	〒
お電話	

※ご記入いただいた個人情報は、プライバシーポリシーに準じて厳重に管理させていただきます。
また、「そば巡りスタンプラリー」賞品発送以外の目的には使用することはありません。