

栃木の好きをつなげよう。栃ナビ! 発のフリーペーパー



Anata no Soba ni.

Daikon Soba

さっぱり&満足感あり!
毎日食べたい大根そば

佐野 唐沢そば かさはら
大根そば … 900円

そば屋のカツ丼やカレーのセットも魅力ですが、はずせないのが元祖といわれる大根そば! 食糧難の時代にお腹を満たすために考案され、今では愛される地元の味です。そばと同じ太さに削った大根を茹でて冷やし、そばと合わせて盛り付けます。シャキシャキの食感と一体感が◎。毎朝カツオを削りそばを打つ、丁寧な仕事は初代から3世帯へと受け継がれています。



しし肉入り!
熱々あんかけが
とろ〜り八溝そば

那珂川 レストランばとう
しし肉あんかけそば
… 1,200円 ※11月〜3月限定

名産のひとつ、在来品種の八溝そば。地元農家さんから直接仕入れ、お店で毎日作るそばです。さらに、新鮮なしし肉が食べられるのはこの地域ならではのお楽しみ。香り高いそばに、食べ応えのあるイノシシのモモ肉と出汁の風味が豊かな自家製つゆ。とろっと優しいあんかけがしっかりと麺に絡み、最後まで熱々で味わえます。ジビエ初心者にもオススメです。



プレゼント
あり

ご当地

そば

no.225 特集

10-11.2025 FOR FREE

栃ナビ! Q



新登場! 道の駅の季節野菜
たっぷりけんちんそば

宇都宮 お食事処 ゆず庵
宇都宮けんちんつけ汁そば
… 1,300円 ※季節限定

けんちんそばは、発祥の地とされる茨城県のものではありません! 「道の駅うつのみや ろまんちっく村」で食べられる、今回特別に考案いただいた限定メニュー。里芋やごぼうなど具沢山のつけ汁に、栃木県産のそばをぐらせていただきます。爽やかに香る、刻みゆずがアクセント。香ばしい地元産の焼きねぎと鶏のゆず庵焼きが添えられ、食べ合わせも最高です。

Kenchin Soba



本家公認! 足利市駅前に復活
"小山駅のきそば"

足利 おやまのきそば 足利市駅前店 / 天ぶら 岩下の新生姜そば … 750円
食券を購入しカウンター席へ。懐かしむ人にも初めての人にも、お腹と心を満たしてくれる一杯が湯気とともに現れます。麺とつゆは中沢製麺から仕入れ、長年親しまれたあの味が復活! つやつやのひたひたな天ぶらと、爽やかな岩下の新生姜が人気のトッピングです。足利店だけの新たな魅力も加わり、今までもこれからもファンの心をつかんで離しません。

プレゼント
あり



ご当地

Anata no Soba ni.

そば

特集

ふらりと立ち寄る店、みんなで訪れる馴染みの店。
いつもあなたのそばに寄りそう、
ご当地そばの名店をご紹介します。
良質な水に恵まれ、気候風土や歴史に合わせて
独自のそば文化を育んできた、全国有数のそばどころ。
栃木のそば道は、まだまだ奥が深そうです。

CHECK!
もっと"ご当地そば"を知りたい!
プレゼントに応募したい!
という方は、WEB版も
ぜひどうぞ♡



FOLLOW
ME!
@tochinavi

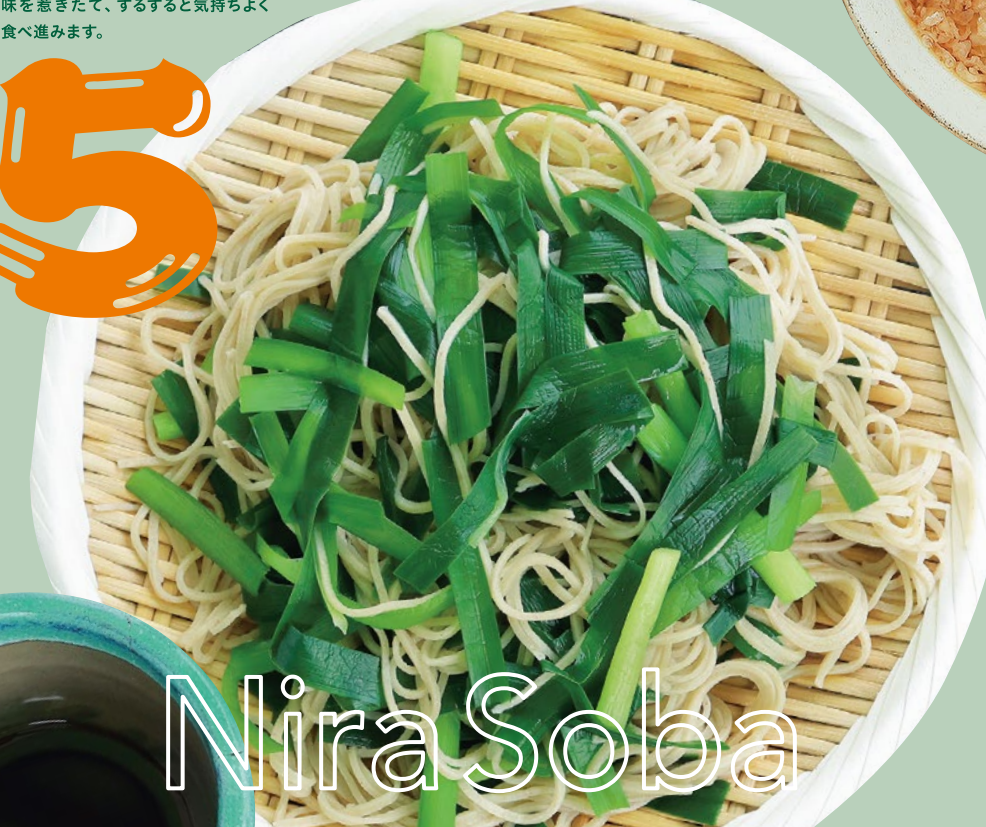
※掲載内容は変更になる場合がございます。※表示価格は全て税込です。

地元の恵み! 甘くてみずみずしい
鹿沼のにらそば

鹿沼 みっちゃん蕎麦 / ニ・ハそばにら … 1,000円

自慢の名物になった、家庭で親しまれてきたにらそば。上質なそばの産地である地元そばの実を、お店で製粉しそば打ちしています。芳醇な香りとのどごしの良さを、最大限味わえる絶妙な太さも特徴です。一緒に味わう茹でたニラの、甘くてキュッキュッと歯ざわりの良い食感は嬉しい驚き! 自家製つゆがさらに味を惹きたて、すると気持ちよく食べ進みます。

プレゼント
あり



Nira Soba

Chitake Soba

秘密にしたい味。
とちぎが誇る
日光のちたけそば

日光 小代行川庵
ちたけそば … 1,330円

地元で栽培される玄そばを敷地内の製粉所から、挽きたて打ちたて茹でたてで味わえます。ちたけそばは、とちぎの伝統的な郷土料理。事前になすと一緒に炒めているので香ばしく、ちたけの強い香りと深いコクがしっかりとつゆになじんできます。しっかり濃いつゆが冷えた身体にしみわたり、飲み干したくなるほどの旨味。歴史ある邸宅で味わうのも一興です。

プレゼント
あり



Hitashi Soba



熱いつけ汁に
冷たい麺をぐらすローカルそば

那須塩原 そば・うどん かどや / 冷やしためきそば … 750円

お店で打つそばは、少しだけ幅広でのごとし。サバやアジなどをブレンドした、ほんのり甘くて濃いつゆにパツパツ合います! こちらの店は、先代から変わらず白葉入り。食べ進めるとシャクツと瑞々しい食感がクセになります。揚げ玉やかき揚げが入った熱々のつけ汁に冷たいそばをつける食べ方は、東北地域で"ひたしそば"とも呼ばれ愛されています。

プレゼント
あり

