

西馬音内 ばそば

マップ

編集・発行／羽後町観光物産協会

〒997-0001 秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字中野 200

TEL 0183-55-8635

012-1131

秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字中野 200



緑と雪と踊りの町 羽後町

羽後町案内

国指定重要無形民俗文化財「西馬音内盆踊り」はもちろんのこと、「そば」以外にも「まんじゅう」のお店も多く、いろんなお店の味を楽しむこともできます。また、西馬音内の町中には、「西馬音内盆踊り」のモニュメントもありますので、それを探してまち歩きしてみたいはいかがでしょうか。



二万石橋 かがり火広場 西馬音内郵便局

拡大エリア案内



西馬音内そば由来

羽後町ではそば屋が古くから多く、代表的な「冷やがけ」を始め、各店がその味を競い町内はもとより町外から訪れる観光客にも「西馬音内そば」として親しまれています。

「西馬音内そば」の発祥は「弥助そばや」に始まります。文政元年（1818）、創業者である金弥助が大阪で盛んであった「砂場」系統のそばを習得してきました。農家の七男に生まれた弥助は十代で放浪の旅に出て、その途中で大阪のそば屋に奉公、そこで冷やがけを習得し帰郷して間もなくそば屋を開店したのが「弥助そばや」です。江戸時代から続く老舗のそば屋のうち、その源泉は「更科」「砂場」「藪」で、「更科」は信州、「砂場」は大阪、「藪」は山形の流れから三大のれんとなり、それぞれのそばの特性から洗練され、独自の分野が確立しています。

「弥助そばや」は、現在で六代目にあたり、その「弥助そばや」の流れを汲むのが、「松屋」「そば処信太そばや」「小太郎そばや」です。町内にはこの4軒の他に、「そば屋彦三」「そば処長谷山」「端縫いダイニング」「五輪坂温泉としとらんど」の計8軒のそば屋があります。加えて「かやぶき山荘格山」では定期的にそば会を開催しており、予約制などでそばを味わうことができます。

羽後町で培われてきたそばの食文化、各店のこだわりの味を是非ご堪能ください。

弥助そば

- 文政元年(1818)二万石橋たもとで創業。
- つなぎに布海苔を使用し、二八の手打ちで包丁切りの極細で歯切れが良いそば。つゆも昆布と鯉節を使用し風味を出しています。
- おすすめ／
元祖弥助そば(冷やがけ)
冷やがけ+天ぷら+煮物+漬物
ざるそば+天ぷら+漬物
ざるそば+特大海老2匹・野菜天ぷら+煮物+漬物



定休日／月曜日
営業時間／11:00～14:00
*そばがなくなり次第終了
その他は予約のみで営業
電話／0183-62-0669 (FAX 0183-62-2058)
住所／羽後町西馬音内字本町 90

P 7台
席数 20席

そば処 信太そば

- 元祖弥助そばやの流れを汲む。創業大正3年。昔はそば屋の傍ら製粉業も行い、そば屋に卸していた歴史も持つ。現在も自家製粉・自家製麺がモットーでこだわっています。
- つなぎに布海苔を使用している二八そば。旨い、速い、安い(そば・中華・うどん)。挽きたて、打ちたて、ゆでたてを味わってください。
- おすすめ／
人気の季節限定鴨そば・つけ鴨そば
その他、中華そば・そばに限り、半盛り、並盛り、大盛り、得盛り(得盛りは2杯分の量)
木・金曜日限定半カレー、セットメニューあり



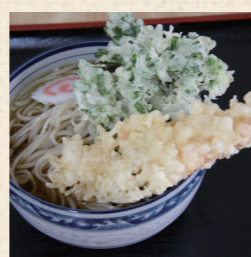
定休日／月曜日(祝日の場合は営業、翌日休み)
*その他不定休あり
営業時間／11:00～16:00 *そばがなくなり次第終了
電話／0183-62-3311
住所／羽後町貝沢字雀田 29-7

P 18台
席数 43席

全て自家製麺のため、早めに売り切れの場合あり。

松屋

- 創業100年の老舗です。
- おすすめの冷がけそばは、布海苔をつなぎにした、のどごしのよいおそばです。つゆは煮干しとあごを使用しています。季節の天ぷらがあります。
- おすすめ／
冷がけ
天ぷらそば
天ザル
(季節の天ぷらを出しています)



定休日／日曜日・不定期で月2回休み
営業時間／11:00～14:00
*そばがなくなり次第終了
電話／0183-62-0628
住所／羽後町西馬音内字中野 11-1

P 2台
席数 30席

小太郎そば

- 弥助そばやの初代金弥助の女婿である佐藤小太郎氏が創業。
- めんは二八そば粉で配合し、太めに打っていて、コシ強いのが特徴。つゆは昆布と鯉節等で調合されています。水分量に注意しながら作っためんは、コシ・噛みごたえ抜群で、小太郎のそばは「パンチ力」でお客を魅了。
- おすすめ／
冷やがけ
(生そばとラーメンを一緒に食べるお客さんも多い)



定休日／日曜日
営業時間／11:00～
*そばがなくなり次第終了
電話／0183-62-0766
住所／羽後町西馬音内字裏町 31

P 7台
席数 20席

そば屋 彦三

- 羽後町産のそば粉を使い工房独自のこだわりで、粉い物を一切加えず、香りと風味を兼ね備えた、まったく無垢な蕎麦です。そばの栽培、製粉、製麺を手がけ、ここでしか味わえない羽後の大地の恵を堪能できます。
- おすすめ／
かき揚げそば
彦三セット



定休日／火・水曜日
営業時間／11:30～ *そばがなくなり次第終了
電話／0183-62-1520
住所／羽後町西馬音内字中町 51

P 18台
席数 30席

そば処 長谷山

- 横浜で修業の後、武蔵小杉で独立。西馬音内に帰郷し、そば屋を開き30余年。
- 店の顔であり、ごまかしのきかない「せいろそば」が基本。店主こだわりの手打ちの味をお楽しみください。
- おすすめ／
せいろそば



定休日／木曜日
営業時間／11:00～13:50
電話／0183-62-1227
住所／羽後町西馬音内字川原田 76-6

P 3~4台 席数 24席

一人で切り盛りしているため、お待たせする場合がございます。

五輪坂温泉どしどらんど (レストラン五輪坂)

- 羽後町産のそば粉を100%使用。そば粉のほか自社農園の野菜・羽後牛など地元産の素材にこだわっています。
- おすすめ／
天ぷらそば・秋田牛南蛮そば



定休日／毎月第3水曜日
営業時間／昼 11:30～14:00 夜 16:00～20:00
電話／0183-62-4126
住所／羽後町足田字五輪坂下 43-4

P 100台 席数 48席

かやぶき山荘 格山

- そば名人高橋邦弘さんの直弟子・阿部専助氏がそば会を月1回開催しています。*開催日はお問い合わせください。
- 高橋邦弘さん直伝の二八そばは、江戸風の辛めでのどごしの良いそば。そばの香りを大切にした師匠からの提供そば粉を使用。
- おすすめ／
盛りそば *ご予約に応じてそば会席も可能



営業時間／*要予約対応
電話／090-7063-7341 (阿部雄太)
住所／羽後町田代字琴 61

P 5台
席数 38席

端縫いダイニング

- 平成28年7月道の駅うご内にオープン。セルフ方式のダイニング。
- そばは二八、つなぎに布海苔を使いコシがあり、鯉と昆布によるつゆも相性よし。
- おすすめ／
冷やがけそば
小鉢(地元のお母さん手づくり)
海老天は大海老を使用、旬の野菜の天ぷら



定休日／1月1日
営業時間／11:00～17:00(ラストオーダー 16:30)
11月～3月は平日 11:00～LO15:00、土日祝 11:00～LO16:00
*そばがなくなり次第終了

電話／0183-56-6128
住所／羽後町西馬音内字中野 200

P 91台 席数 60名

びやっこ 冷やかけめぐり

食べ歩きそば券
3杯券・1,000円 税込

並盛1杯の半分程度の量を
3杯食べることができます。

販売場所／羽後町観光物産協会
(道の駅うご総合案内)
西馬音内盆踊り会館
各そば屋

●ご利用可能なお店 (順不同)

弥助そばや
松屋
小太郎そばや
信太そばや
そば屋彦三
端縫いダイニング

そば券が使用できない期間(下記の繁忙期)

●4月28日～5月7日(ゴールデンウィーク期間)
●8月15日～8月19日(西馬音内盆踊り期間)
●12月24日～1月4日(年末年始期間)



*そば券イメージ

西馬音内そば お店案内

- *各お店情報は、
- お店の歴史等、●そばの特徴、●おすすめのそば、
- 営業時間や連絡先等を紹介しています。