

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。

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」の他にも「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て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



そば

西馬音内

マップ

編集・発行／羽後町観光物産協会

お問合せ●羽後町観光物産協会 TEL/0183-55-8635
012-1131 秋田県雄勝郡羽後町西馬音内大字中野 200



弥助セハヤ


- ## 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。
 - つゆも昆布と鰹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

そば処 信太そばや

- # 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

 18 台

 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

小太郎せはや

- # 小太郎そばや
- 弥助そば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。つゆは昆布と鰹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)
- 
- A bowl of Soba Noodles (Udon) topped with green onions, served in a white bowl with a blue floral pattern. The bowl is filled with thick, white, cylindrical noodles in a light-colored broth. The bowl has a blue floral design on the side and the name '小太郎' (Kotaro) written in black on the rim.



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

七は屋 彦三

- A promotional image for 'Sanjiya' (彦三). The top part features a dark blue banner with the name '彦三' in white. Below this, on the left, is a list of menu items in Japanese. On the right is a photograph of a bowl of soba with various toppings and side dishes. At the bottom, there is information about the restaurant's hours and a parking sign.
- # 彦三
- 羽後町産のそば粉を使い工房独自のこだわりで、紛い物を一切加えず、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
- A photograph of a bowl of soba (buckwheat noodles) with various toppings, including a large piece of tempura, a slice of salmon, and a piece of purple eggplant. The bowl is surrounded by several small side dishes, including a bowl of miso soup, a bowl of pickled vegetables, and a bowl of tempura.
- 定休日／火・水曜日
営業時間／11:30～
- とそばがたり次策終了
- P** 18台




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

そは処 長谷山

- # 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

!

一人で切り盛りしているため、お待たせする場合があります。

席数

24 席




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

五輪坂温泉としどらんど (レストラン五輪坂)

- ## 五輪坂温泉としどらんど (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
-
- 100 台
-
- 48 席



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 **座敷** 48 席

かやぶき山荘 格山

- 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。
 - 高橋さん、重宝の「江崎」香りの良し、大切。五分をなす。
 - おすす／盛りそば ＊予約に応じては会席も可。

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

P 5台
席数 38席


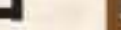
端縫いダイニング

- 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、鰹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

 91台  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

そばがご利用できない期間（下記の繁忙期）	
① 4月28日～5月7日（ゴールデンウィーク期间）	
② 8月15日～8月19日（西馬音内盆踊り期間）	
③ 12月24日～1月4日（年末年始期间）	

西馬音内とは
「なまはね」発祥地めぐり

食べ歩きそば券
3杯券・1,000円税込

利用：盆踊りは夏と冬に開催。お盆期間は朝早いから、夕方に飲食店をばらして、夜間、食べ歩き専用で、蕎麦屋が揃った「なまはね」の味を楽しみ、堪能できます。
※参加費がかかります。参加者は事前に予約が必要です。
※このほかにもありますのでお問い合わせください。

◎参加者特典
参加料無料でお酒飲み放題
TEL 0963-35-9633
FAX 0963-35-9636

*特選店で「食べ歩きそば1杯券」としてご利用いただけます。

※そば券
¥250

*特選店で「食べ歩きそば1杯券」としてご利用いただけます。

※そば券
¥250

*特選店で「食べ歩きそば1杯券」としてご利用いただけます。

※そば券
¥250

***そばイメージ**

西馬音内セは
お店案内