



そば弁当/1,110円(税込)
おにぎり2個三種のそばえび、きす、野菜の天ぷらのセット

3. 小がね 新生店



☎0143-86-8380
所 登別市新生町4丁目1-2
営 11:00~20:30
休 火曜日
※祝日の場合、水曜日休み

揚げたての天ぷらと相性抜群!!

新そばを堪能するならイチオシの、そば弁当!そばは、山菜・のり・おろしとなめこの3種類。エビや野菜の天ぷら、更におにぎりがセットになった、ボリュームたっぷりの一品です☆
新そばは幌加内産。自社で石臼挽きしているから、フレッシュな風味そのままに、弾力のある麺に舌鼓♪揚げたての天ぷらとの好相性で、旨さ倍増です!
カツ丼やカレーも人気☆ご家族や友達と、ぜひご賞味あれ♪



ざるそば/800円(税込)

1. そば処 なかよし

こだわりの二八蕎麦が自慢です

蕎麦打ちの趣味から脱サラし、30年前に蕎麦屋を開店!
ご主人のこだわりは、開店当時から幌加内の玄蕎麦を仕入れ、店内の石臼で挽く二八蕎麦。手打ちの新蕎麦は、程よくコシあり、口の中で豊かな香りが優しく広がります。かつお出汁が利いたつゆが、蕎麦の味を絶妙に引き立てます☆トッピングに、ごぼう天や野菜天もどうぞ♪札幌からもファンが来店する人気のお店です!



☎090-9081-1765
所 伊達市北黄金町65番地44
営 11:00~14:00
休 火曜日・水曜日



今年も新そばの季節がやってきました!収穫したばかりのそばは、「色」「味」「香り」が最も優れ、歯ごたえやコシも段違い!格別の美味しさですよ。つるつと喉越しを楽しむのもオツですが、ゆっくり風味を味わうのもオススメ。旬ならではの美味しさを、ぜひご堪能ください。



新そば特集

喉ごしつるつと。

読者プレゼント



いずれかの掲載店で使える食事券1,000円分を各店2名様に抽選でプレゼント!詳しくはプレゼント枠をみてネット♪

4. いずみ亭



☎0143-83-7468
所 登別市幸町6丁目16-3
営 11:00~20:00 (L.O.19:45)
休 年中無休

日替わりイベント開催中!

昨年7月にリニューアルオープン♪新そばシーズンのおすすめは、ざるそばセット!ざるそばにミニ天丼がついて、ボリューム満点☆ここでしか味わえない、北竜町産北早生の5割焙を使用したそばの特徴は、香り・のど越し、ともに素晴らしい!天ぷらは、えびと旬の野菜。野菜は時期により変わるので、季節感を感じられます☆ドリンクバー付きが嬉しいポイント!日替わりでイベントもあるのでお楽しみに♪



ざるそばセット/1,350円(税込)



2. 江戸蕎麦 一輪草



☎0143-44-2525
所 室蘭市高砂町1丁目45-4
営 11:30-14:30 (Lo14:00)
休 火曜日
※臨時休業はインスタグラムにてお知らせ

香り高く、弾力のある細麺です

東京で修行を経て2016年に開店。洞爺湖町産の無農薬蕎麦粉と、黒松内町の蕎麦粉をブレンドした、店主こだわりの蕎麦粉!香り高く、細麺ながら弾力がある、コシの強い蕎麦☆
蕎麦本来の味を活かす為、つゆはキレのある仕上げ。初めての方には、蕎麦の味が直接伝わる「せいろ」がオススメ。一口目はつゆをつけずに、そのまま♪季節限定の角煮せいろも人気!
※来店時はインスタグラムで営業有無をご確認ください。



せいろ/800円(税込)

