



古民家茶屋 ほ



江戸時代より伝わる薬約200年の古民家で営む蕎麦屋。地産のそば粉を使用したこだわりの手打ち蕎麦は絶品。自家栽培野菜などを取り入れた創作メニューなども提供している。ときがわ町桃木432/TEL0493-65-1573/11:30~売切れ次第終了/火・水・木曜定休/乗合タクシー共通乗降所「そば処 ほ」下車/MAP[C-4]※料理の写真是土日祝日限定メニューの一例です。季節によって変更となる場合があります



とき庵



蕎麦の実を殻ごと製粉した全粒粉蕎麦は、甘味と風味があり、栄養価も高い。保存できないため、毎朝、自家製粉する。ときがわでその日に採れた野菜や山菜をサクッと揚げた「地山菜の天もりそば」が一番人気のメニュー。食後の蕎麦湯まで美味しく、蕎麦への愛情が感じられる店。ときがわ町西平756-4/TEL0493-67-0517/11:30~売切れ次第終了、土日祝11:15~売切れ次第終了/月曜定休/乗合タクシー共通乗降所「とき庵」下車/MAP[C-3]



戸隠そば 成木屋



本格的な信州戸隠そばが味わえる店。戸隠産の高級玄そばを店内の石臼で挽いて作ったそばは、そば通もうならせる味。揚げたての特大有頭エビの天ぶらが付いた「天ざるそば」(1,500円)が人気。また天井が付いたセットメニュー「天井セット」(1,350円)は店主イチオシの品。ときがわ町影212-3/TEL0493-65-0445/10:30~14:30(売切れ次第終了)/月曜・第一、三、五火曜定休/日影バス停下車すぐ/MAP[B-4]

#SOBA

それぞれの個性が光る
そば、うどんを
いただきます!

店主のこだわりを感じられる
そばやうどんのお店が大集合。
手打ち体験も楽しめる!

#UDON



やすらぎの家

手打ち
体験あり



100年以上前に建てられた古民家を移築した農山村体験交流施設。2階はギャラリーになっているほか、地元の味覚であるうどん打ち体験ができる。うどん打ち体験…2,000円(1セット4、5人前)要予約(1日2組限定)ときがわ町西平720-1/TEL0493-67-0800/10:00~16:00(食事の提供11:00~14:00)/火曜定休/最寄りバス:乗合タクシー共通乗降所「やすらぎの家」/MAP[C-3]



手打ちうどん あたご



地元の野菜を使った自家製ナムルがたっぷり乗ったピンパは本場・韓国の味を再現。一度食べたらリピートしたくなる美味しさだ。地元木材をふんだんに使った店内でゆっくりと食事ができるのも嬉しい。ときがわ町関堀130-3/TEL0493-65-5228/11:30~13:30(夜は要予約)/木曜定休/せせらぎバスセンター下車すぐ/MAP[B-4]



萬蔵そば 尾張屋



8種類のそば粉を季節や温度に合わせて配合を変えている1987年創業のそば屋。看板メニューの「萬蔵そば」は、シイタケ、ニンジンと一緒に揚げた餅を乗せた食べ応えのある一品。肉厚でシャキシャキ感のあるマイタケを使った「まいたけ天せいろ」も人気。ときがわ町桃木180/TEL0493-65-3415/11:00~15:30、17:00~19:00/木曜、第三金曜定休/深町バス停下車すぐ/MAP[C-4]



しいの木



四国産のうどん粉を使用したコシのある麺が売りのお店。スポーツを通じて出会った夫婦が始めたお店で、亡き店主が頭の体操として始めた日替わりランチも評判が高い。もちろんうどん付きで、その他食べ応え満点のメニューが楽しめる。落ち着いた佇まいの店内で、女将さんと若女将が笑顔で出迎えてくれる。ときがわ町番匠403-2/TEL0493-66-0330/11:00~14:00/平日定休/番匠バス停下車3分/MAP[B-5]



くぬぎむら体験交流館

手打ち
体験あり



標高400mの山腹にある、小学校の跡地を利用した山村体験施設。木の椅子、竹とんぼ作りなどの工芸体験ができるほか、郷土料理の「ひもかわ(うどん)」作りも体験できる。工芸体験…(例)本立で:1,000円(1~5人)ひもかわ作り体験…1,800円(5人前より受付)要予約(5日前まで)ときがわ町門前179-2/TEL0493-67-1571/10:00~15:00(食事の提供11:00~14:00)/火・水曜定休/乗合タクシー共通乗降所「くぬぎむら」下車すぐ/MAP[D-3]



いこいの里大附(そば道場)

手打ち
体験あり



山里のそば粉を使い、練って、伸ばして、切って…。ときがわ産の木材で内装された木の香りあふれる館内で、そば打ち体験を。名産「福みかん」などの農産物や工芸品も販売している。そば打ち体験…7,000円(1セット5人前・天ぶら付)団体は要予約ときがわ町大附425/TEL0493-65-0322/10:00~14:00/木曜定休/乗合タクシー共通乗降所「大附そば道場入口」下車すぐ/MAP[C-4]



都幾の丘 高柳屋



1955年創業の高柳製麺所が営むセルフ式のうどん店。コシのある麺と、餃子をベースにした甘めの汁の相性が絶妙。肉汁うどんと、きのこ汁うどんが人気メニュー。お好みでサクサクの天ぶらを乗せて食べるのも美味しい。麺を購入できる直売所も併設。ときがわ町玉川1338/TEL0493-81-4411/食事10:30~14:30(平日)10:30~15:00(土日祝日)、販売10:30~16:00頃/水曜・第一日曜定休/一ツ市バス停下車3分/MAP[B-5]



手打ちうどん 大井戸



つなぎを一切使わず、無添加の小麦粉と自然海塩だけで作ったこだわりのうどんが自慢。オススメは、「えび穴うどん」。鮮度抜群の頭付きのエビと大きな穴子の天ぶらは、悪玉コレステロールの吸収を防ぎ、老化防止にもなると言われる綿実油でサクッと揚げている。ときがわ町玉川703-1/TEL0493-65-1398/11:00~14:30/月・木曜定休/原バス停下車3分/MAP[B-6]