

北村山地域にある
4つのそば街道の
お店をご紹介します。

大石田そば街道（大石田町）

おくのほそ道尾花沢そば街道（尾花沢市）

果樹王国ひがしね蕎麦街道（東根市）

最上川三難所そば街道（村山市）

山形県北村山地域

そば MAP

ラーメン県そば王国（山形県）

1 そばの陣 じゅんさい



イチ押し!
そばの陣セット 1,200円
※セットにじゅんさいはついていません

これも
オススメ
■板そば 950円
■じゅんさい 500円

自家製のそば粉を惜しみなく使用

目の前に広がるじゅんさい沼と蕎麦畑は時空を超えておくつろぎいただける自慢の景色。雄大な景色のもとで作られた自家製のそば粉を惜しみなく使った蕎麦は、香りよく、深い味わいで好評です。

■ 村山市大字田沢字新西2163-3
■ 0237-57-2710 ■ 11:00 ~ 14:00
■ 不定休

2 手打蕎麦 たんぽり



イチ押し!
合もりそば 950円

これも
オススメ
■板そば(細、太打ち) 900円
■にしん煮 480円

葉山の湧き水で打つ手打ちそば

自家栽培の玄そばを石臼で挽き、葉山の湧き水で打つ手打ちそば。「丸抜き」を挽いた白めでのどごしの良い細打ちそば、「挽きぐるみ」の黒めで風味豊かな太打ちそば。また、季節の山菜、野菜も楽しめます。

■ 村山市大字山の内255-1 ■ 0237-57-2552
■ 11:00 ~ 14:30
■ 火曜日(祝日の場合は翌日)

3 温泉旅館 あいかも会館 かむや



イチ押し!
鴨つけめんそば 1,600円

これも
オススメ
■鴨鍋(味噌味) 1,400円
■冷たいかも南蛮そば 1,400円

挽きぐるみの田舎そばはいかが

築300年の古民家を復元した合鴨料理と温泉の宿で、女将が丹精を込めて打つ挽きぐるみの田舎そばも人気の品です。おすすめの「鴨つけめんそば」は、鍋に入った熱い鴨汁と冷たいタレの2種類の味が楽しめます。※土日は要予約

■ 村山市大字本飯田1477
■ 0237-55-5682 ■ 11:00 ~ 14:00
■ 水曜日(祝日の場合は翌日)



4 手打ちそば ゆきむら



イチ押し!
板そば 800円

これも
オススメ
■鳥そば 800円(冬季限定)

そば粉100%で手打ちした「十割そば」

地元産の玄蕎麦を雪室(温度5℃・湿度70%)に貯蔵して低温熟成した「雪室そば」を使用しています。品種は「最上早生」を使用しています。

■ 村山市大字土生田1018 ■ 0237-58-2506
■ 11:00 ~ 14:00
■ 水曜日、1月1日~3日

5 板そばの里村山 手打ち塾



イチ押し!
最上川もり 1,400円

これも
オススメ
■基点もり 1,100円
■日本海もり 1,900円

打ちたてを振る舞います

そば師範が地元産のそば粉を使い、その日の打ちたてを振る舞います。季節の天ぷら、漬物もお付けします。そば打ち体験では、子供から大人まで楽しく本格的なそば打ちが体験できます。

■ 村山市大字河島乙29 ■ 0237-55-6663
■ 11:00 ~ 14:00
■ そば打ち体験は 10:00 ~ (要予約)
■ 月曜日、火曜日(祝日の場合は営業)



6 寿司割烹 川島



イチ押し!
そば御膳海
「半もりそば・寿司」 1,500円

これも
オススメ
■そば御膳天
「もりそば・天ぷら」 1,500円

当店自慢の料理をぜひご堪能ください

そば粉はでわかつの石臼引きを使用し、10:2の配合で手打しています。つゆは無添加でトビオウを使用しています。寿司とそばと一緒に味わうことができるそば御膳海は大人気メニューとなっています。

■ 村山市大字河島乙2377
■ 0237-55-3800 ■ 11:00 ~ 14:00、
17:30 ~ 20:00 ■ 火曜日



7 そば打ち道場農村伝承の家



イチ押し!
そば打ち体験
1,200円/1人
(2名以上で受付、人数により料金変動)

村山を訪れた思い出にお試しあれ

経験を積んだ匠が、そば打ちの基本を教えてください。わかりやすく丁寧な指導のもと、子供から大人まで楽しく体験でき、家族連れに最適なスポット。地元産のそば粉を使い、自分で打ったそばは、格別においしいです。

■ 村山市大字河島元杉島1315-1
■ 0237-53-3277 ■ 完全予約制
■ 水曜日(祝日の場合は翌日)



8 ラアハウス基点



イチ押し!
天ぷら
手打ち板そば 1,420円

これも
オススメ
■手打ち板そば 1,100円
■ゲン天手打ち板そば 1,420円

食後は自慢の露天風呂にどうぞ

自慢の露天風呂は、目の前に最上川が流れ、四季折々の景色を愉しめる。一年中入れる屋外温浴施設SPAプールもあり、子どもから大人まで1日中楽しめる温浴総合レジャー施設。もちろん宿泊も可能。手打ち板そばは大人気メニュー。

■ 村山市基点1034-7 ■ 0237-56-3351
■ 11:00 ~ 14:00 (L.O. 13:30)
■ 年中無休



9 そばやかた樽石



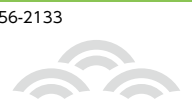
イチ押し!
おろしそば 800円

これも
オススメ
■板そば 800円
■かきあげぶっかけそば 800円

樽石「いたや清水」を使用

当店では、弱アルカリ性の湧き水、樽石「いたや清水」を使用。歴史ある蔵の中でも食事ができます。そばが苦手な方のため、うどんも用意しています。

■ 村山市大字樽石491 ■ 0237-56-2133
■ 11:00 ~ 15:00
■ 火曜日



10 あらきそば



イチ押し!
板そば(うすもり)
※写真のにしんの
味噌煮は別途500円
1,300円

これも
オススメ □板そば(半もり) 900円

「大正9年創業」太めの手打ちそば

硬めで香り高い一品。昔ながらの作り方をそのままに受け継いでいます。メニューは板そばのみで、別途、身欠きニシンの味噌煮も注文可。200年前の農家という趣深い店内で心ゆくまで味わってはいかが。

■ 村山市大字大久保甲65
■ 0237-54-2248
■ 11:00 ~ 14:30 (L.O. 14:15)
■ 水曜日、1月1日~3日



11 蕎麦処 明烏



イチ押し!
げそ天ざる **1,000円**

これも
オススメ □肉そば 900円
□穴子天ざる 1,200円

メニューの多さが売ります!

当店は小さいお子様からお年寄りまで皆さんが満足してゆっくりお食事できるお店です。蕎麦はもちろんラーメン、ご飯物まで用意しています。

■ 東根市神町北2-18-28 ■ 0237-47-0378
■ 11:00 ~ 14:30、17:00 ~ 19:30
(そばが無くなり次第終了)
■ 木曜日、水曜夜の部(臨時休業有り)



12 つるよしそば



イチ押し!
そば膳 **1,350円**

これも
オススメ □ゲソ天板そば 1,100円
□板そばとミニ餅(納豆餅orあんこ餅) 1,150円

「田舎そば」と「つき立て杵つき餅」が人気

そばは食べやすく食べ応えがあるように太く短く切った二八そばが特徴です。そばはもちろん、昭和なラーメンも自家製麺。お餅も自家製の杵つき餅です。揚げたて天ぷらもごさいます。打ち立て生そばも販売しております。

■ 東根市大字蟹沢2201-3 ■ 0237-43-4668
■ 11:00 ~ 17:00 (そばが無くなり次第終了)
■ 不定休



13 そば処 大けやき



イチ押し!
冷たい肉そば **770円**

これも
オススメ □鳥つけそば 825円
□おろし中華 825円

東根温泉にあるそば店

東根市のはずれにあるお店です。座敷から田や山々が眺められます。ゆったりした時間をおすごください。

■ 東根市温泉町2-11-12 ■ 0237-43-7945
■ 11:00 ~ 15:00
■ 火曜日(臨時休業有り)



14 そば処 東亭



イチ押し!
冷たい肉そば **850円**

これも
オススメ □げそ天肉そば 1,100円
□鳥そば 1,050円

冷たい肉そばを是非一度ご賞味下さいませ!

さくらんぼ東根駅前通りにあり、一年間を通して冷たい肉そばにこだわっています。あわせて、げそ天もご支持頂いております。ご来店お待ちしております。

■ 東根市さくらんぼ駅前1-7-19
■ 0237-42-8003 ■ 平日 11:00 ~ 15:00
土日祝 11:00 ~ 16:00 ■ 火曜日、月1回月曜日



15 七兵衛そば東根店



イチ押し!
天ざる(並) **1,700円**

これも
オススメ □板そば(並) 1,100円
□そばソフト 350円

一年中新蕎麦の味を...

大石田町に本店がある当店は、挽き立ての粉を使用した手打ちそばを提供しております。揚げたての天ぷらと、ピリ辛の大根のおろしだれでは非いかでしょうか?

■ 東根市小林1-4-7 ■ 0237-42-8378
■ 11:00 ~ (そばが無くなり次第終了)
■ 水曜日



16 肉そば はくよう



イチ押し!
肉そば **850円**

これも
オススメ □肉中華 850円

仙台から1番近い肉そば店です

そばの他にもラーメンや肉中華も取り揃えております。また、天気の良い日には月山や葉山が一望でき、カモシカに会える時もあります。ご来店お待ちしております。

■ 東根市大字観音寺180-2 ■ 0237-53-1654
■ 11:00 ~ 15:00 (なくなり次第終了)
■ 月曜日(祝日の場合は翌日) 他、臨時休業有り



17 手打ちそば たか橋



イチ押し!
穴子天ぷらと板そば 2,800円

これもオススメ
■鴨汁と板そば 2,200円
■カレー南蛮(そば・うどん) (辛さは1~10倍) 1,300円

尾花沢産原種最上早生を殻ごと挽く石臼自家製粉の店
この店の一押しは、自家製辛味大根のしぼりで食べる「板そば」。尾花沢産の玄そばを殻ごと挽いた香り高いそば粉を使い「挽きたて打ちたて茹でたて」にこだわる。当店で使っている鴨は鶴岡で飼育されている「本鴨」を使い、活穴子は豊洲直送です。産地にこだわっています。

■ 尾花沢市大字五十沢1468-11
■ 0237-22-0460 / 0237-22-0536
■ 11:00 ~ 19:00 毎週水曜日



TEUCHISOBA, TAKAHASHI

18 そば処 明友庵



イチ押し!
いか下足天板そば 1,130円

これもオススメ
■天ぷらもりそば 1,780円
■芭蕉御膳(餅とそばのセット) 1,430円

「なえだて、よく来てけだなっす!!」
雪は天からの贈り物として、尾花沢産玄そばを雪蔵保存しております。雪蔵で熟成された、風味豊かなそばの味を「おばねゆ」(尾花沢産)の本格手打ちで、ご賞味下さい。そば茶と共に出来る茶菓子は、菓子工房「明友」でつくられた、開店以来のオリジナルサービスです。

■ 尾花沢市大字五十沢字前森山1432-38
■ 0237-53-0802 / 0237-22-1826
■ 売店 9:00 ~ 17:30、
そば処 11:00 ~ 15:40 (ラストオーダー)
■ 元旦



19 そばや匠



イチ押し!
下足天ざるそば 950円

これもオススメ
■チャーシューメン 900円
■とり天ざるそば 1,050円

地物のそば粉が香る本格手打ちそば
尾花沢産最上早生原種の石臼挽き粉を使用。手打ち二八そばで提供しております。香りとお味のあるそばは当店の出汁と良く合います。大きくボリュームのある下足天は食べごたえあり。

■ 尾花沢市大字雛気669 ■ 0237-23-3033
■ 11:00 ~ 14:30、17:30 ~ 19:00
■ 月曜日



SOBAYASHO

20 食事処 栢屋



イチ押し!
天ざる 1,700円

これもオススメ
■板そば(3人前) 2,000円
■冷し鳥そば 1,100円

豊富なメニュー、特別製粉による細打ち手打ちそば
上質なそば粉を使用し、香り豊かでシコシコと歯ごたえのある、のど越し良い細目の二八そばを打っています。他にもラーメン類、ごはん物とメニューもバラエティーに富んでいます。ご宴会も承ります。

■ 尾花沢市上町5-1-5
■ 0237-22-0151 / 0237-22-0479
■ 11:00 ~ 15:00、17:30 ~ 20:00 不定休



21 徳良湖温泉 花笠の湯 そば処 ベにはな庵



イチ押し!
鴨せいろ 1,200円

これもオススメ
■冷たい肉そば 880円
■板そば(二人前) 1,280円

鴨だしの利いたつけ汁は絶品!!
丹精こめて打ったそばには、鴨だしが利いたつけ汁がベストマッチ!!つけ汁は化学調味料を一切使用していない当店自慢のつけ汁。鴨だけではなく、鯉の風味も生きたつけ汁で是非一度、お試し下さい。しめはそば湯で割って2度美味しい。

■ 尾花沢市大字尾花沢5151-67 ■ 0237-24-1160
■ 11:00 ~ 14:00、16:00 ~ 18:00
■ 水曜日



BENIHANA-AN

22 そば処 鶴子



イチ押し!
鴨そばセット
(写真のニジシは別途500円) 1,300円

これもオススメ
■もりそば 800円

こだわりが生む香り高きそば
自宅兼お店は温もりが感じられる築200年以上の旧家。そばの栽培から製粉まで全て手がける主人のこだわりから生まれたそばは、香り高く、噛みしめるほど旨味が広がる。大根の絞り汁で割ったつけ汁がそばの味をさらに引き立てている。

■ 尾花沢市大字鶴子445
■ 0237-28-3041 / 0237-53-1414
■ 11:00 ~ 15:00 火曜日



TSURUKO.SOBA

23 吾代そば処 福原屋



イチ押し!
ざるそば
(写真は二人前、天ぷらは別途1,350円) 850円

これもオススメ
■鴨せいろそば 1,200円
■尾花沢牛ラーメン 1,100円

老舗100年(1925)の味を楽しむ
そば粉は、一年を通して尾花沢産「最上早生原種」。石臼碾きを使い、二八の細手打ちの田舎そばで、長板に盛ってある。つけ汁は、「荒節・宗田節・鯖節・羅臼昆布」を使用している。季節に応じて、春は山菜、秋は茸が好評である。

■ 尾花沢市横町1-3-1 ■ 0237-22-0035
■ 11:00 ~ 14:30、17:30 ~ 18:30 (要予約)
■ 隔週金曜日



FUKUHARA.YAO035

24 そば処 酒処 伊豆の華



イチ押し!
おしんめしセット
(揚げ茄子おろしそば、おしんめし) 2,123円

これもオススメ
■板そばうす盛り(約2人前) 2,178円
■おしんめし・天ぷら定食 1,892円

懐かしい佇まいと新感覚なスタイルのそば処
築130年の古民家を利用した店内で、尾花沢産そば粉「最上早生」を使った香り高い外一そばをどうぞ。映えるデザートやお酒も楽しめる。そば粉を使ったオリジナルスイーツもあり、温泉街を眺めながらお酒落な空間で美味しく癒やしのひとときを過ごせるのが魅力です。

■ 尾花沢市大字銀山新畑440 ■ 0237-28-2036
■ 11:00 ~ 18:00 (ラストオーダー 17:30)
■ 水曜日、他臨時有



25 そば処 滝見亭



イチ押し!
ざるそば 1,200円

これもオススメ
■鴨そば 1,300円
■冷たい肉そば(夏季限定) 1,200円

滝を見ながらおつな一杯
地元産蕎麦粉を自家製粉で挽いた手打ち蕎麦は、細身な姿からは想像できないほど弾力ある噛みごたえが魅力。豪快に流れ落ちる白銀の滝を見ながら蕎麦を食し癒しのひとときを味わえる店です。

■ 尾花沢市大字銀山新畑450-1
■ 0237-28-2527 ■ 11:00 ~ 14:00
■ 毎週木曜日



26 七兵衛そば



イチ押し!
そば(食べ放題) 1,500円

これもオススメ □そばソフト 350円

一年中新蕎麦の味を・・・

大石田町は次年子。挽きたての来迎寺在来を使用し、夏でも冷たい自慢の水で打つそばをピリ辛の大根おろしで食べ放題。是非、次年子へいらしてください。

■大石田町大字次年子266
■0237-35-4098 ■11:00～15:00
■木曜日



27 そば座敷 平吉



イチ押し!
そば膳 1,400円

これもオススメ □もりそば 900円
□ぶっかけそば(春～秋限定) 950円

座敷で味わう次年子の香り

地元産100%のそば粉を使った二八そば。亭主の信念と真心が込められた本格手打ち。おすすめは、次年子の「色」「音」「香り」が味わえる一日20食限定の「そば膳」。他に手作りデザート、そばしるこ、豆乳プリン、築150年以上の民家座敷でご賞味ください。

■大石田町大字次年子419
■0237-35-4091 ■11:00～14:00
■火曜日・水曜日(祝日の場合要問合せ)



28 そば切り 源四郎



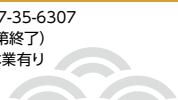
イチ押し!
「板そば」と「きじ汁」 板そば(並)1,000円
きじ汁(一人前)550円

これもオススメ □きじそば(並)1,550円(大盛)2,000円
□かいもづ(そばがき) 1,100円

次年子のソウルフード「そば切り」

香り高い地元産の玄そばをやや粗挽きし、湧き水で打つ風味豊かな二八そば。先代から伝わる「きじ汁」につけて食べるのが、源四郎の1番人気。前日まで2名様以上の予約で、十割そばもお打ちいたします。

■大石田町大字次年子149 ■0237-35-6307
■11:00～16:00(そば無くなり次第終了)
■木曜日(祝日の場合営業)、臨時休業あり



29 手打ち次年子そば



イチ押し!
もりそば 800円

これもオススメ □かいもち 900円
□天ぷら 500円

地産地消 地元の山菜を提供

季節の山菜・野菜のおかず3品を提供!!
田舎そばで9割のそば粉を手打で提供しています。

■大石田町大字次年子75
■0237-35-2870 ■11:00～15:00
■火曜日(祝日の場合は営業)
8月15～19日休、1月1～5日休



30 そば吉峰



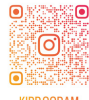
イチ押し!
ざるそば
(普通もり) (写真のにしんは別途450円) 950円

これもオススメ □鴨汁 550円
□ゲンソ天 600円

俺流の「こだわり」で勝負します。

地元産の玄そばを使用し、低速回転で自家製粉したこだわりの十一そば。民家がそのままそば屋になったアットホームな雰囲気の中是非ご堪能ください。お土産そばもあります。

■大石田町大字駒籠116-3 ■0237-35-4839
■11:00～14:00 ■水曜日



31 蕎麦屋 まんきち



イチ押し!
天ぷら板そば 1,750円

これもオススメ □冷たい肉そば 950円
□とり板そば 1,350円

五たてのそばでもてなし

刈りたて、挽きたて、打ちたて、茹でたて、心だての五たての心を大切に日々精進いたしております。大石田産の「来迎寺在来種」を粗挽きの自家製粉仕上げ、香り高い風味豊かなこだわりの二八そばをどうぞご賞味下さい。

■大石田町豊田855-1 ■0237-35-3620
■11:00～15:00 15:00以降の団体
(宴会等) 要予約 ■火曜日(祝日の場合は営業)



32 そば処ふうりゅう



イチ押し!
げそ天板そば 1,200円

これもオススメ □天ぷら板そば 1,320円
□板そば 880円

駅舎内にある本格的なそばが食べられる店

銀山温泉の最寄りの駅舎内にあるそば店です。地元産そば粉「来迎寺在来」種を使用した二八のそばをご来町の際はご賞味ください。

■大石田町駅前通り1-2 (JR大石田駅駅舎内)
■0237-36-1516
■11:00～14:00 ■木曜日



33 おそば美登利



イチ押し!
かもせいろそば 1,320円

これもオススメ □鴨南そば(温) 1,170円
□とりそば(温) 900円

本当にうまいそばの名店山形の軒一

宮城県(株)プレスアート発行「本当にうまいそばの名店 山形」(kappo)に掲載された56軒の1軒に選ばれました。おすすめは、「かもせいろそば」。せいろが二枚とおいしい鴨肉の入った熱々のつゆと冷たいもりつゆで、一度に両方の味をどうぞ。

■大石田町緑町20-9 ■0237-35-2133
■11:00～(売り切れ御免、14:30以降要確認)
■毎週水曜日(その他臨時休業あり)



34 来迎寺そばや 作兵衛



イチ押し!
板そば(並) 850円

これもオススメ □とりそば 900円
□そばがき 1,000円

大石田一番の老舗

昭和36年開業。板そばイチ押し。材料を厳選した特製つゆが自慢。四季折々の自家製漬物もお召し上がりいただけます。

■大石田町大字横山108-3
■0237-35-2735
■11:00～14:30(売り切れ次第終了)
■火曜日(祝日の場合は営業) 1～2月は休業



35 手打ち大石田そば まよ



イチ押し!
板そば(普通) 1,000円

これもオススメ □肉そば(普通) 900円

良質のそば粉100%で作る自慢のそば
そばは、昔から伝わるそば粉100%の手打ちで、風味豊かな味を引き出しております。さらに、旬の漬物を添えてお客様をおもてないたします。

■大石田町大字横山736 ■0237-35-4245
■10:30 ~ 15:00 (売り切れ御免)
■木曜日



36 来迎寺在来手打ちそば 清水柳



イチ押し! 天ぷら板そば 1,500円

これもオススメ □冷たい肉そば 950円
□鴨板そば 1,250円

栽培から手掛けたこだわり手打ち十割そば
来迎寺在来を自家栽培・自家製粉し、程よいコシと喉ごしの良い、食べやすい十割そばに仕上げました。自家製野菜を使った漬物や付け合わせで農家ならではのおもてなし。夏はスイカの直売所もしています!

■大石田町大字横山字来迎寺原4612-367
■0237-38-9054
■11:00 ~ (売り切れ次第終了) ■不定休



37 蕎麦処 若佐

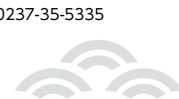


イチ押し!
天板そば
(写真のにしんは別途) 1,300円

これもオススメ □げそ天 400円
□にしん 400円

丁寧なそば打ちが生む絶妙の味わい
おすすめは地元産のそば粉を使った細打ちと太打ちが選べる板そば。しっかりとした歯ごたえのあるそばは、さっぱりした秘伝のつゆによく合い、元板前のご主人の丁寧なそば打ちが活きています。手作りのお通いや、漬物も楽しめます。

■大石田町大字田沢2056-7 ■0237-35-5335
■11:00 ~ (売り切れ次第終了)
■水曜日



村山市

そば街道発祥の地、村山市の「最上川三難所そば街道」は30年を超える歴史があります。

加盟店舗では、板そばや、そば粉を練ったかいもち(そばがき)など、個性的なそばが味わえます。

絶えずおいしさを求め研鑽を重ねた村山のそばを是非ご賞味ください。

東根市

東根市の「果樹王国ひがしね蕎麦街道」は令和元年(2019年)に発足したばかり。

さくらんぼをはじめとした果樹の生産が盛んな東根市は、王道の板そばや冷たい肉そばなど、山形県内の多様なそば文化が集まる地です。

尾花沢市

「おくのほそ道」で松尾芭蕉が10泊した尾花沢は、寒暖差の大きな気候風土がそばの栽培に適し、昔からさかんに栽培されてきました。

地元の在来種「最上早生」の本来の味を維持するため、種子の栽培からこだわった「原種最上早生」を用い、香り高く甘みが強いそばを提供しています。

大石田町

最上川舟運文化で栄えた大石田町は、そば栽培に適した気候・風土。昔からそばの里としての土壌を培ってきました。

いくつもの名物手打ちそば屋が軒を連ねる「大石田そば街道」には、休日ともなれば県外からの家族連れなど多くの人たちがそばを求めて足を運びます。

山形県北村山地域の
観光情報・村民登録
(メルマガ登録)はこちら

仙台となり村

<https://sendai-tonari.com/>

SNS(X,Instagram,Facebook)でも
情報発信中! 仙台となり村 検索



@SENDAITONARIMURA





