

西馬音内

マップ

そば

編集・発行／羽後町商工会

お問い合わせ ● 羽後町商工会 TEL 0183-62-1157

012-1131 秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字福田 18-18



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。

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、旅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」「そば処柏木」「そば処長谷山」「端縫いダイニング」の計8軒のそば屋があります。加えて「かやぶき山荘格山」「みはらし荘」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頂くことができます。

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)二万石橋たもとの創業。
- 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/不定休
営業時間/11:00~14:00迄
*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/毎週月曜日(祝日の場合は営業、翌日休み)
*度々、休業する事有り
営業時間/11:00~16:00迄 *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。

西馬音内そば お店案内

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
営業時間/11:00~14:00迄
*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 1台
席数 30席

小太郎そば

- 初代小太郎が弥助さんの娘さんと結婚してから創業。
- 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」でお客様を魅了。



- おすすめ/
冷やがけ
(生そばとラーメンと一緒に食べるお客さんも多い)

定休日/日曜日・祝日
営業時間/11:00~14:00迄
*そばがなくなり次第終了
電話/0183-62-0766
住所/羽後町西馬音内字町裏 31

P 7台
席数 20席

- *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。

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、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して欲しい。
- おすすめ/
かき揚げそば
彦三セット



定休日/毎週水曜日 *農繁期は不定休
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 13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22年目。
- 自分の納得した手打ちそば屋の仕事を食べて頂きたい。せいろそばが基本、店の顔でありごまかしのきかないそばです。
- おすすめ/
せいろそば



定休日/毎週木曜日(水曜日は午後2時で終了)
営業時間/昼 11:00~13:50 夜 16:30~18:00
*昼にそばが売切れの場合、夜の営業はありません。
*冬1月~2月まで夜の営業はお休みします。
電話/0183-62-1227
住所/羽後町西馬音内字川原田 76-6

P 2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あります。

かやぶき山荘 格山

- そば名人高橋邦弘さんの直弟子・阿部専助がそば会を月1回開催しています。
*開催期間はお問い合わせください。
- 高橋邦弘さん直伝の二八そば。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

そば処 柏木

- 割烹とは別に柏木製麺所から派生して開店。
- そばは二八そばです。そばはかむほどに、そば本来の「甘み」と「風味」が楽しめます。ほどよいしなりのあるそばです。のどごしの良い上品なそばです。
- おすすめ/
天ぷらそば
天ざるそば
(天ぷらは揚げたてを提供しています)



定休日/毎週月曜日(祝日の際は営業)
営業時間/11:00~14:00迄
電話/0183-62-0643
住所/羽後町西馬音内字裏町 77

P 10台
席数 24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、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/年中無休(1月1日臨時休業)
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

みはらし荘

- 五輪坂温泉としとらんの別館みはらし荘で営業しています。
*営業期間はお問い合わせください。
- 雄平仙が一望できる施設で、お風呂とそばをお楽しみください。
- おすすめ/
かけそば(冷がけ)のみで70食限定



営業時間/月1回のそば会(月末第3土日の営業)、
11:00~14:00 *営業期間はお問い合わせください。
電話/0183-62-4126(五輪坂温泉としとらんど)
住所/羽後町田代字七曲 4

P 30台
席数 100席

期間限定そば処