

# 蕎麦とうどんを肉汁で食す！ 足利あわせ麺・おりひめ

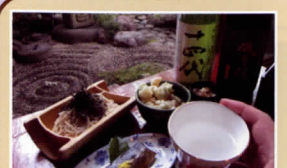


織物の歴史と伝統を  
受け継ぐまちから生まれた  
「足利あわせ麺・おりひめ」。

ご覧の各店で、どうぞ一度ご賞味ください。

(肉汁の内容、お値段は各店にお問い合わせ下さい。)

足利の蕎麦、うどんの名店が  
「足利あわせ麺・おりひめ」を美味しくお作りしています。  
それぞれのお店の個性も楽しみのひとつです。  
この機会に食べ歩きをしてみたいかがでしょうか。



足利市通2丁目2659 TEL.0284-41-2322  
駐車場/16台 観光バス/観光協会  
客席数/84席(座敷有)  
■営業時間/午前11:00~午後3:00  
午後5:30~午後8:00  
■定休日/火(祝日の場合は営業)

### 10 相田みつをゆかりの店 めん割烹 なか川

風味や品質が日本一と呼び声も高いそば粉「常陸秋そば(金砂郷)」でつくる蕎麦と、「磯自慢」や「十四代」「黒龍」「田酒」などの日本酒を飲みながら蕎麦を食べる『粋』な蕎麦屋文化のお店です。相田みつを先生がいつも食べていた『ニシンの甘露煮』もぜひご賞味下さい！

ご案内図



足利市福居町1278-5 TEL.0284-72-5252  
駐車場/15台 観光バス/可  
客席数/25席(座敷有)  
■営業時間/午前11:30~午後2:00  
午後5:00~午後9:00  
■定休日/月

### 11 和風レストラン 加茂川

当店は、自家栽培した野菜を使い身体にやさしい料理を心がけています。自家栽培した栄養価の高いアマランサスを衣の中に入れたソースカツ丼や栃木県産粉イワノダイチに100%練りこんだ足利ブランドの緑のうどんは当店では食べられない一品です。

ご案内図

### 1 九一そば 第一立花

足利発祥の地、もとまちに明治12年に開店・百余年の歴史の味を持つ九一の店がある。こんなにうまくて、安いそば屋があったのかとは、初来客のことば「先ず、もりそば一重」ほんもの志向を求むる旅人。

ご案内図

### 2 例幣使そば 荒川屋

八木節発祥の地八木宿。天保7年創業の歴史をかもしだす店。和服でもてなしも今を感じさせる。二八蕎麦「おせいり」、粗挽き蕎麦「玄粒・ろ」、更級蕎麦「琥珀・しろ」と三種のそばを季節の天ぷらと一緒にどうぞ。

ご案内図

### 12 本格手打ちそば 光庵

本格手打ちで、喉越しの良さにこだわった「そば」は、細麺に仕上がっています。リピーターの8割が鴨汁つけ麺のファンで、当店一押し品となっています。

ご案内図

### 18 そば処 はやし屋

創業90年。人気の天婦羅は、衣を薄く綿実油で揚げることによってサクッと軽やか、江戸前のつゆも味を引き立てます。足利あわせ麺と一緒にご賞味ください。

ご案内図

### 13 蕎麦支店

JR足利駅から一番近い蕎麦屋です。看板メニューはカレーうどんが好評をいただいております。この度、「足利あわせ麺・おりひめ」を新メニューに加えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ご案内図

### 3 手打ちそば 八蔵

「地粉の香りと手打ちの美味」北関道足利インターより3分、閑静な住宅街にあります。そば粉は北海道産が主で、野菜は自家製及び地元産を使用しております。伝統の足利そばとオリジナルメニューで、心よりご来店をお待ちしております。

ご案内図

### 4 そば会席 田なべ

閑静な住宅街にあって、美味しい手打ちそばと会席料理の味わえる、新しいスタイルのお店です。昼のそばランチは、皆さん好評をいただいております。会席コースでは、旬の食材を使った四季折々の料理をお楽しみいただけます。

ご案内図

### 14 里しょう庵

住宅地にある隠れそば屋。当店は石臼を低速で回し、甘皮入りの香り高い二八そばです。ランチメニュー(天井、鳥井、かき揚げ丼)セット。鴨汁そばも人気の一品です。是非ご賞味下さい。

ご案内図

### 16 並木やぶそば 堀江店

浅草の老舗、並木蕎麦で修行、昭和54年8月に開店。北海道産のそば粉を使用しています。当店の使用するそばは、すべて十割そばです!! 江戸前の半汁(本節)甘汁(サバ節)を使用し、十割そばの歯ごたえと香りが特徴です。

ご案内図

### 17 じゅじゅれん

「きてくれてありがとう」のれんをくるとこじんまりとしながらもジャズを聴きながら落ち着ける店内。「安くうまい」をモットーに昼はとりやき丼ランチが人気です。夜はそば焼酎そば湯割りがおススメ。酒の肴も充実して居りますのでお立ち寄り下さい。

ご案内図

### 5 そば処 ながたけ

信州産・北海道産のそば粉をブレンドし、おいしい地下水を使って、手打ちしています。平日のランチメニューや、日本酒、おつまみなど、豊富なメニューを御用意させていただきますので、広々とした店内でゆっくりと純手打ちそば・うどんを御賞味下さい。

ご案内図

### 6 四季のそば 木曾路

季節に合わせて、おそばを手打ちし、四季折々にお料理いたしております。また、そば切り、そばの実、そばがきを、野菜・魚と共に弊店独創にそば会席といたしました。是非一度、ご予約・ご賞味・ご批判をお願いいたします。

ご案内図

### 15 蕎麦支店

JR足利駅から一番近い蕎麦屋です。看板メニューはカレーうどんが好評をいただいております。この度、「足利あわせ麺・おりひめ」を新メニューに加えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ご案内図

### 19 蕎麦切り 稲おか

細目に打った外二(そば粉10:つなぎ2)のそばと深みのあるつゆ。モダンな雰囲気の店内でゆっくり素敵な時間を過ごして下さい。季節の料理を一度に楽しめる御膳がおすすめです。

ご案内図

### 21 門前そば きくや本店

明治3年創業。あわせ麺おりひめには普通そばと、ダツタンそばを使用します。あわせ麺おりひめは、季節により休むことがあります。

ご案内図

### 7 手もみそば いけもり

佐野インターより栗田美術館、あしかがフラワーパークを西へ5分。福寿大橋のそばの「そばいけもり」。肉汁・かも汁・冬季限定つけ麺もあり、いろいろな味の足利あわせ麺をお楽しみ下さい。

ご案内図

### 8 味のめん処 喜八

本格手打ち蕎麦や自慢の鴨汁といった蕎麦屋王道メニューから、お子様のセットやお年寄り向けヘルシーメニューなど多彩にご用意しております。120席のゆったりした室内で、こだわりのお料理とおもてなしをご堪能くださいませ。

ご案内図

### 18 峠の茶屋

当店は、足利では珍しい鉄鍋で1人前ずつ煮込んだ切り込みうどんが人気です。寒い季節だけでなく一年中召し上がれます。天井、ソースカツ丼、竜田井などセットメニューも好調です。「足利あわせ麺・おりひめ」に加えご賞味下さい。

ご案内図

### 20 手打ちそば 一茶庵本店

創業85年。手打ちそば一筋に打ち込んできました。変わりそばに力を入れています。おすすめメニューは、五色そば、鴨なんばん等。そば会席料理5名様から20名様までご予約により承ります。

ご案内図

### 22 蕎麦支店

JR足利駅から一番近い蕎麦屋です。看板メニューはカレーうどんが好評をいただいております。この度、「足利あわせ麺・おりひめ」を新メニューに加えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ご案内図

### 9 手打ち蕎麦 はつがい

平成19年に開業した「はつがい」は、足利市公設市場のすぐそばにあります。そばは二八で細麺です。そば粉は北海道産が中心です。そばつゆの「だし」はカツオ節、コンブ、シイタケからとっています。辛めなので、少しだけつけて食べて下さい。

ご案内図

### 10 相田みつをゆかりの店 めん割烹 なか川

風味や品質が日本一と呼び声も高いそば粉「常陸秋そば(金砂郷)」でつくる蕎麦と、「磯自慢」や「十四代」「黒龍」「田酒」などの日本酒を飲みながら蕎麦を食べる『粋』な蕎麦屋文化のお店です。相田みつを先生がいつも食べていた『ニシンの甘露煮』もぜひご賞味下さい！

ご案内図

### 11 和風レストラン 加茂川

当店は、自家栽培した野菜を使い身体にやさしい料理を心がけています。自家栽培した栄養価の高いアマランサスを衣の中に入れたソースカツ丼や栃木県産粉イワノダイチに100%練りこんだ足利ブランドの緑のうどんは当店では食べられない一品です。

ご案内図

### 12 本格手打ちそば 光庵

本格手打ちで、喉越しの良さにこだわった「そば」は、細麺に仕上がっています。リピーターの8割が鴨汁つけ麺のファンで、当店一押し品となっています。

ご案内図

### 13 蕎麦支店

JR足利駅から一番近い蕎麦屋です。看板メニューはカレーうどんが好評をいただいております。この度、「足利あわせ麺・おりひめ」を新メニューに加えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ご案内図

### 14 里しょう庵

住宅地にある隠れそば屋。当店は石臼を低速で回し、甘皮入りの香り高い二八そばです。ランチメニュー(天井、鳥井、かき揚げ丼)セット。鴨汁そばも人気の一品です。是非ご賞味下さい。

ご案内図

### 15 蕎麦支店

JR足利駅から一番近い蕎麦屋です。看板メニューはカレーうどんが好評をいただいております。この度、「足利あわせ麺・おりひめ」を新メニューに加えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

ご案内図

### 16 並木やぶそば 堀江店

浅草の老舗、並木蕎麦で修行、昭和54年8月に開店。北海道産のそば粉を使用しています。当店の使用するそばは、すべて十割そばです!! 江戸前の半汁(本節)甘汁(サバ節)を使用し、十割そばの歯ごたえと香りが特徴です。

ご案内図

協力店

協力店

協力店

協力店

協力店 蕎麦と変わり蕎麦のあわせ麺を提供します。