

西和賀そば街道

新そば祭り 2025

開催期間

令和7年

10月18日(土)

、

10月26日(日)



西和賀そばとは？

西和賀町は奥羽山脈の麓に位置し、周囲を山に囲まれている為、昼と夜で寒暖差があります。その寒暖差は蕎麦の栽培に適しており、美味しいそばができると言われています。

母ちゃんの店 わがや

新そば堪能セット

1,100円(税込)

十割
そば



和賀岳の伏流水・塩・蕎麦つゆの三種にて、新蕎麦の風味と香りを堪能していただけます。三品の天ぷらやワラビ等の副菜もお楽しみください。

すべての蕎麦を
新そばでご提供いたします。

利久庵

いもの子入り野菜そば

1,210円(税込)

二八
そば



今が旬の里芋と舞茸を使ったおそばです。素揚げした里芋をとける寸前まで柔らかく仕上げ、舞茸と豚肉との相性も抜群です。菊の花で色付けした秋らしい彩りの逸品です。

すべての蕎麦を
新そばでご提供いたします。

農家食堂 およね

西和賀そば御膳

1,600円(税込)

二八
そば



手打ちそばに天ぷらや煮つけ、デザートには地元のお菓子(日替わり)が付いた豪華な御膳です。

すべての蕎麦を
新そばでご提供いたします。

春乃家

新そば天ざるセット

1,500円(税込)

十割
そば



自慢の十割そばときのこ汁、海老や野菜の天ぷらをセットにしました。数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。

十割そばメニューのみ、
新そばでの提供です

十割そばの店 湯蔭プラザ

西和賀“秋”まるごとセット

1,500円(税込)

十割
そば



もりそばに旬のきのこを使ったきのこご飯と季節の天ぷら、地元湯田牛乳プレミアムソフトクリームの特製ハックルベリーソースかけをセットにした西和賀産食材を丸ごと使った豪華なセットです。もりそばは温かいかけそばに変更できます。

すべての蕎麦を
新そばでご提供いたします。

レストラン ゆのさわ

厚切り肉そば(卵付き)

1,500円(税込)



とろとろに煮込んだ豚の角煮を香ばしく炙って、温かいお蕎麦に豪快にオン！さらに、自家製ラー油とごま油でピリ辛に仕上げたたっぷりの白髪ねぎをのせて、刻み海苔もど〜ん！ガッツリだけど後味さっぱり、食欲の秋におすすめの“厚切り肉そば”です！