

かん
「寒ざらしそば」とは…

「寒ざらしそば」は、秋に収穫した玄そば（殻付きのそばの実）を、流水に10日間ほど浸けた後、山からの寒風に20日間ほど晒して乾燥するという手間のかかったそばです。冷水に浸け寒風にさらすことにより、余分なアクや渋みが抜け、甘みと風味が増し舌ざわりが良くなります。

この「寒ざらし」製法は、江戸時代徳川家にそばを献上するために考えられた手法とも言われています。

豪雪の西和賀町だからこそできるこだわりの「寒ざらしそば」を提供します。



第9回

西和賀・こだわりの

かん
寒ざらしそば祭り

春乃家



十割
そば

売り切れ必至！お早めどうぞ

十割そばメニューを寒ざらしそばで提供します。人気のとり天をはじめ、是非天ぷらと一緒にご賞味ください。（数量限定）

湯夢プラザ



十割
そば

十割そば専門店を味わう！

特別メニュー「寒ざらしそばセット」をご用意。シンプルに「寒ざらしもりそば」、「寒ざらしかけそば」もおすすめてです。（特別メニューは数量限定）

※上記以外のメニューは100円増しで寒ざらしそばへ変更できます。

西和賀
町内

道の駅錦秋湖



今までない洋風創作そば！

期間限定の「豆乳トマトカレーつけそば」はトマトのさっぱり感にカレーのスパイスと和だしを豆乳がやさしく包む、体にやさしいそばです。

※その他、そばのメニューを全て寒ざらしそばでご提供します。

レストハウスゆのさわ



大人気メニューを寒ざらして！

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！自家製ラー油とごま油でピリ辛に仕上げ、たっぷりの白髪ねぎと刻み海苔もど〜ん！ガッツリ行きたい人はどうぞ！（※ざるそば、かけそばもごじます。）

令和8年
2/28 土
3/8 日

花巻・釜石でも西和賀の寒ざらしそばをお召し上がりいただけます！



二八
そば 花巻市

わんこそば やぶ屋
花巻総本店

限定メニューのみ
寒ざらしそばでご提供！

創業大正十二年【創業100周年】400年前、お殿様へ差上げた花巻発祥のおもてなし料理「わんこそば」創業当時、宮沢賢治も足繫く通い「天ぷらそばと三ツ矢サイダー」を食していました。以来代々伝統と味を守り続けています。

- 住所：岩手県花巻市吹張町7-7-17
- 電話：0198-24-1011
- 営業時間：10:30～18:00(L.O. 17:30)
※定休日前日は10:30～15:00
- 定休日：毎週月曜日（祝日の際は翌日）



二八
そば 釜石市

かわきや
そば処 川崙家

手打ちそばメニューのみ
寒ざらしそばでご提供！

お蕎麦をおいしく、安心して食べていただきたい…この想いから私たち職人1人1人が麵と本気で向き合っています。そしてこれからもこだわり続けて、お客様に川崙家のおいしい麵をお届けいたします。

- 住所：岩手県釜石市野田町3丁目11-8
- 電話：0193-27-5811
- 営業時間：（昼）11:30～14:30 (L.O. 14:00)
（夜）17:30～21:00 (L.O. 20:30)
- 定休日：毎週火曜日 ※月曜日は昼営業のみ
（臨時休業の場合はFacebookにてお知らせします）