外山・薮川・早坂高原
R455 そば街道
スタンプラリー

開催期間 2025年
8/1〜11/12

（ご来店の際は店舗の営業日時をご確認ください）

伝統の日常食。「湯ごね」で作る薮川地域の「そば」

そば王国・岩手を代表するそばの郷が薮川地域。その特徴のひとつが「そば打ちの際に熱湯を使うこと」。そばが日常食であり、熱湯を使うことで力の弱い女性でも、そばがつながりやすくなる先人の知恵ともいえる。しかも、かつては温かいそばのみだったという。太くて、コシがあり、味わい豊か。そばの食べ歩きが楽しめるそば街道だ。

❶ 岩泉町早坂高原
早坂高原白樺荘
（早坂高原 ビジターセンター内）

すき焼きのように、やや濃い目のつけ汁に生玉子を溶き一緒にいただく。売店では「串もち」「そばもち」「豆腐田楽」を土日祝に販売。

[TEL]019-681-5259
[住]岩泉町釜津田権現45-5
[営]11:00〜16:00
[休]木曜
[P]60台

参加店景品
串もち又は豆腐田楽（2本）引換券

❷ 盛岡市薮川岩洞
岡本商店

薮川地区の契約農家から購入した挽きぐるみを使った十割手打ちそば。山菜、キノコも自家調達。日本料理人ならではの主人の技も妙。

[TEL]019-681-5151
[住]盛岡市薮川字外山35-22
[営]8:00〜17:00
[休]金曜
[P]30台

参加店景品
食事宿泊割引券

❸ 盛岡市薮川岩洞
岩洞湖レストハウス

県産玄そばを余すところなく丸挽きし、繋ぎを一切使わずに手打ちするこだわりの「十割そば」、薮川特産「行者ニンニク」を味わえるメニューも充実。

[TEL]019-681-5039
[住]盛岡市薮川字外山24-12
[営]8:00〜16:00
(L.O.15:30)
[休]年末年始　[P]有

参加店景品
選べる生乳ソフトクリーム

❹ 盛岡市薮川岩洞
ばっちゃん亭

薮川産そば粉を店内で自家製粉。地元のお母さんが地元伝承の手法で打つそば。自家製そばつゆとの相性も抜群。

[TEL]019-681-5515
[住]盛岡市薮川字外山35-88
[営]9:00〜17:00
(食堂11:00〜15:00)
[休]月曜　[P]有

参加店景品
行者ニンニク醤油漬

❺ 盛岡市薮川外山
まほら岩手こもれび館

薮川産そば粉100%の十割そば。8月24日までの「まほらひんやりフェス」期間は「ざるそば」や「ひんやり夏の麺まつりバイキング」を、秋以降は「きのこそば」などを提供。

[TEL]019-681-5470 [住]盛岡市薮川字外山436-1 [営(食堂)]※〜8/24:11:00〜15:00(月・火休み)※8/25〜:11:00〜14:00(土・日・祝のみ営業) [P]有

参加店景品
ワラビのキムチ漬け

❻ 盛岡市薮川外山
薮川そば

自家栽培20ha、殻付き石臼で自家製粉。伝承の二八そば。つゆは、温、冷ともに昔ながらの煮干し、昆布、干しシイタケ等。

[TEL]019-681-5117
[住]盛岡市薮川字外山596
[営]9:00〜17:00
[休]年始
[P]有(大型可)

参加店景品
薮川そば（そばつゆ付）2人前

❼ 盛岡市薮川外山
外山ドライブイン

先代の母の時代から約50年。玄そばを殻つきのまま自家製粉。開店前に主人自ら手打ちで仕上げる。手作りの「こうじ南蛮」で味変も楽しめる。

[TEL]019-681-5070
[住]盛岡市薮川字外山117
[営]11:00〜17:00　※日祝日、第2・3土曜のみ営業
[P]10台

参加店景品
食事割引券