食のプロフェッショナル
太鼓判

HITACHI AKI-SOBA

茨城

常陸秋そば巡り



服部幸應
学校法人
服部学園服部栄養専門学校
理事長・校長



萩原章史
株式会社食文化
代表取締役社長



小竹貴子
クックパッド株式会社
ブランディング・編集担当本部長

茨城県で巡る！常陸秋そば

茨城県で生まれた、香り・味わいに優れるブランド品種「常陸秋そば」。食のプロフェッショナルがおすすめする「常陸秋そば」提供店舗をコメント付きでご紹介します。各店舗の高い技術で引き出された「常陸秋そば」の魅力をぜひ味わってみてください！

食のプロフェッショナルも認める常陸秋そばの魅力



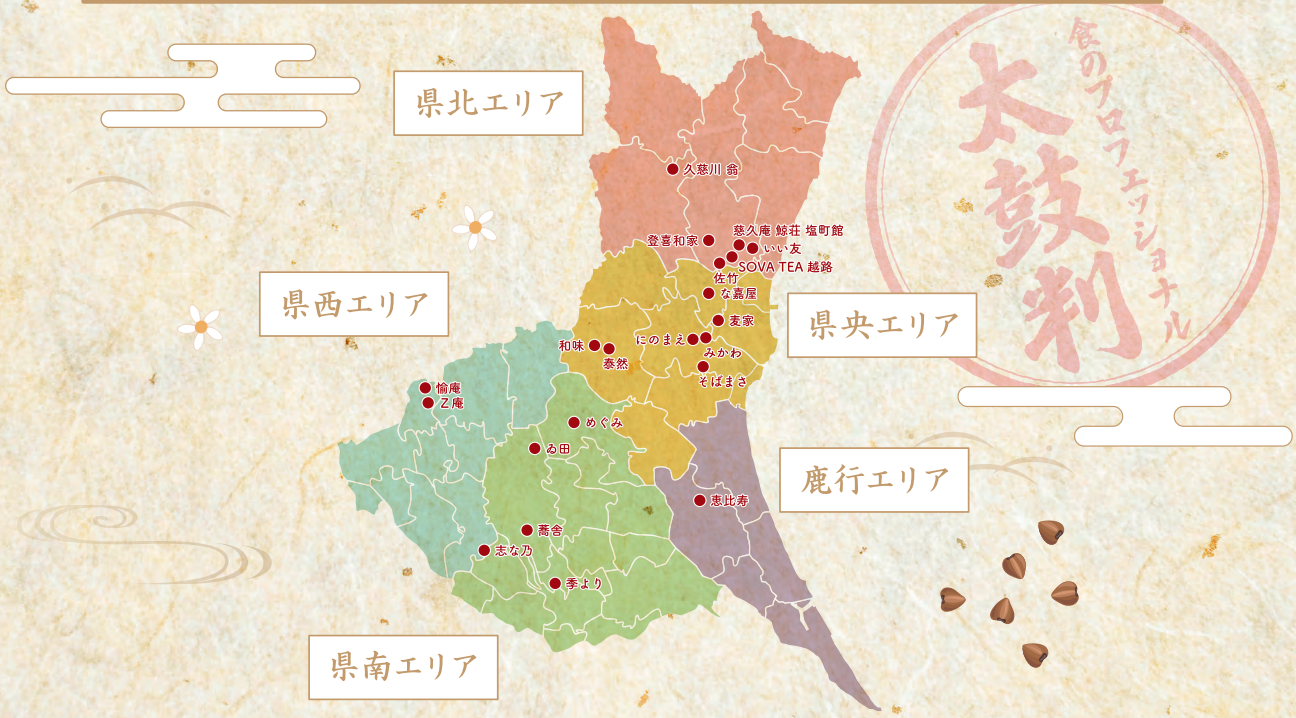




茨城県は、江戸時代から「そばどころ」として知られ、その歴史から各地でさまざまな在来種が作られていました。「常陸秋そば」は、茨城県が在来品種を使い選抜育成し、昭和60年に奨励品種として指定したブランド品種です。実が大きく、粒ぞろいが良く、見た目も美しいそばで、香り・味わいに優れています。「玄そばの最高峰」ともいわれ、そば職人や全国のそば通からも高い評価を得ており、茨城県内はもちろん、首都圏のそばの名店でも使用されています。

詳しくはこちらの
サイトもご覧ください

食のプロフェッショナルおすすめの21店舗



常陸秋そばを実食して評価した食のプロフェッショナル



学校法人 服部学園 服部栄養専門学校
理事長・校長

服部幸應

1945年、東京都生まれ。立教大学卒、昭和大学医学部博士課程学位取得。メディアで活躍しながら食育・料理を通じた生活習慣病や地球環境保護の講演も行う。旭日小綬章など受賞歴も多数。

常陸秋そばは、香り高くて味わいも豊か。同じ常陸秋そばでも、打ち方やつなぎの入れ方に作り手のセンスが出るのもそばのおもしろいところ。甘み、香りの感じ方、歯応えや喉越しもがらりと変わりますからね。自身が究極だと思う味わいを探し歩くのもまた一興ではないでしょうか。



株式会社食文化
代表取締役社長

萩原章史

大手ゼネコンに勤務し、13年を海外で暮らす。株式会社食文化を起業し、食のちからで日本人を元気にすることをミッションに掲げ、こだわりのグルメサイト「うまいもんドットコム」を開設。

自宅のある東京でも、出張先でも、そばはよく食べに行きます。常陸秋そばのもっちりした食感と味と香りは「茨城県らしいな」と思います。都道府県別の農業産出額3位の茨城県の実力ですね。そばは、地域それぞれの食文化の色が出るので、常陸秋そばの名産地、茨城県のお店は要チェックです。



クックパッド株式会社
ブランディング・編集担当本部長

小竹貴子

株式会社博報堂アイ・スタジオでWEBディレクターを経験後、有限会社コイン（後のクックパッド株式会社）入社。クックパッドの初代編集長であり、現在は広報とクックパッドニュースチームを所管している。

そばの香りがとにかくよく、食べるアロマのように癒やされます。常陸秋そばとひとくくりにしていますが、どのお店も個性大爆発。そばへのこだわりが一つひとつの蕎麦に表現されていて、店主の思いを感じました。ぜひお腹をすかせて、いろいろなお店をまわってもらいたいです。

株式会社ナノ・アソシエイツ
取締役ディレクター

竹内省二

タウン誌の編集長を務めた後に、生産者とシェフの想いを伝えるプロジェクト「東京ローカルレストラン」の編集長に就任し、全国300名以上の生産者を取材し、数多くの一流シェフとイベントを実施する。

どのご主人も常陸秋そばに誇りを持ち、それぞれのアプローチでその魅力を引き出そうとされていました。しっかりと保存され、挽きたて、打ちたて、茹でたてのそばはフレッシュで香りよく、見た目の美しさが印象に残っています。かめばかむほど出てくる、風味を楽しんでいただきたいと思います。

県北エリア

そば処 いい友

常陸秋そば発祥の地である常陸太田市の中でも、名産地として知られる高貫地区に店舗を構える。その高貫地区で自らそばを栽培し、玄そばの加工も自家で行い、毎日石臼で丁寧にひき、外二（そば粉10割・つなぎの小麦粉2割）で提供している。石臼も独自の目地のものを使用するなど、店主のこだわりが際立つ。粗挽きのそばを口に運ぶと、甘みと香りが広がる。人気の「野菜天ぷら もりそば」に使用する野菜も自家製。とろろ、納豆、大根おろしで食べる「三品そば」もおすすめ。

そば処 いい友
茨城県常陸太田市高貫町1446-4
営業時間／11:00〜14:00
休／月曜〜木曜
TEL ／なし
http://www.seizanso.co.jp/iitomo/



野菜天ぷら もりそば ——— 1,200円

Professional Comments

竹内省二 氏

お店の前にはそば畑が広がり、季節によっては白い花を見ながらそばをいただけます。店主のこだわりを存分に味わってください。





県北エリア

そば道場 久慈川翁（くじがわおきな）

茨城県北部にある自然豊かな奥久慈エリア。清流・久慈川のやまめや山菜やキノコなど、奥久慈ならではの食材を提供している。細打ちの二八そばは、のどごしもよく、きのこと大根おろしと合わせて食べる「深山せいろ」や「舞茸天せいろ」など冷たいせいろで楽しむことができる。中でも名物となっている「やまめせいろ」は、やまめの姿揚げを味わうことができる。ヤマメの姿揚げは単品でもオーダー可能。150席と広く、そば打ち体験（要予約・2名〜）も行われているので、体験してみたい方は申し込みを。

そば道場 久慈川翁
茨城県常陸大宮市盛金1112
営業時間／11:00〜16:00
休／火曜、第3水曜
TEL ／ 0295-57-9333
https://www.sobadoujyou.com/



やまめせいろ ——— 1,550円

Professional Comments

竹内省二 氏

細麺でつるつるとして、のどごしの良さが際立っています。辛口つゆと相性良く、スルスルと食べられます。





県北エリア

そば園 佐竹

挽きたて・打ちたて・茹でたてにこだわり、自家製粉で毎日使う分だけ粉を挽いている。そばは殻ごと粉にする挽きぐるみで、つなぎが多めの三・七。殻ごと挽くことで甘皮が入り、風味をしっかりと感じることができる。また、つなぎには小麦粉のほかに山芋が使われており、もちもちとした食感に。人気の「旬菜天ざる」は、自家栽培の野菜を使用。医食同源を信条に薬効ある食材を提供したいという店主の思いが表れている。敷地内には、そばを使用したスコーンやプリンなどが楽しめるカフェ「soba&coffee SATAKE」が併設されている。

そば園 佐竹
茨城県常陸太田市天神林町5-207
営業時間／11:00〜15:00
休／日曜
TEL／0294-73-2288
https://www.sobaensatake.net/



旬菜天ざる ―― 1,300円

Professional Comments

竹内省二 氏

太くて短めの麺はつるつるもちもちで、かむほどに自然な甘みが広がります。天ぷらの野菜も味がしっかり。





県北エリア

慈久庵 鯨荘 塩町館（じきゅうあん げいそう しおまちかん）

明治20年に建てられた銀行をリノベーションした店舗は、当時の面影が残る趣深い空間が広がる。名店「慈久庵」で修業した店主による、自家製粉の粗挽き蕎麦と石臼挽きうどんが楽しめ、八割五分で打つそばはするっと喉越しよく香りが良い。名物は茨城県の郷土料理・けんちん汁をつけて味わう「古式けんちんそば」。10種の野菜で仕立てるつけ汁は、なたね油で炒めた野菜の味わいと、ダシの風味がじわり。つゆは温冷で使い分けており、温かいつゆは宗田鰹と屋久鯖、本鰹のダシが滋味深い。

慈久庵 鯨荘 塩町館
茨城県常陸太田市西一町2325-1
営業時間／11:00〜14:30、17:00〜20:30
休／木曜、第4水曜（祝日の場合は営業、翌日休み）
TEL／0294-72-5911
https://www.jikyuan.co.jp/shiomachi.html



古式けんちんそば ―― 1,800円（1日10食限定）

Professional Comments

服部幸應 氏

具沢山で味わい深いタレ汁も印象的。常陸秋そばのいい香りを楽しんでから、豪快につけて食べてください。





県北エリア

SOVA TEA 越路（こしじ）

緑あふれる山の麓にたたずむ。ゆっくりとそばを楽しんでもらいたいという店主の思いが込められた店舗は、趣のある庭と木のぬくもりを感じられる落ち着いた雰囲気。常陸太田市金砂郷産の常陸秋そばを仕入れ、低温でストックした玄そばを毎日石臼で自家製粉している。人気は1日20食限定の外一（そば粉10割・つなぎの小麦粉1割）の「限定せいろ」。のどごしがよく、口いっぱいにそば本来の風味が広がる。一緒に提供されるアルカリ水で口をさっぱりさせてから楽しみたい。ともに盛られている板そばは塩をつけて食べるがおすすめ。

SOVA TEA 越路
茨城県常陸太田市稲木町1395-4
営業時間／11:00〜15:00
休／月曜（祝日の場合は翌日休業）、第4火曜
TEL ／ 0294-72-2333

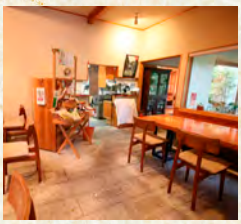


限定せいろ ―― 1,300円（1日20食限定）

Professional Comments

竹内省二 氏

細麺で繊細な見た目ながら、かみごたえがあり、そばの風味をしっかりと感じることができます。





県北エリア

そば処 登喜和家（ときわや）

常陸秋そば発祥の地、常陸太田市の金砂郷地区にお店を構える、1961年創業の老舗。地元・金砂郷産の常陸秋そばにこだわり、敷地内にあるそば工房で玄そばの加工から全て自家で行われている。二八そばは、細打ちと太打ちがあり、好みで選ぶことができる。人気を集めているのは茨城県北部地域に伝わる郷土料理「けんちんそば」。ネギ、大根、ごぼう、ニンジン、芋がらなどの野菜類を油で炒め、かつおと昆布の出汁で煮て、醤油・砂糖・みりんを加えて4か月寝かせたかえしで味付け。かみごたえのある太麺との相性は抜群。

そば処 登喜和家
茨城県常陸太田市高柿町343
営業時間／11:00〜15:00
休／日曜、月曜（月曜祝日の場合は営業・翌日休）
TEL ／ 0294-76-2330
https://tokiwaya.hitachiota.jp/index.html

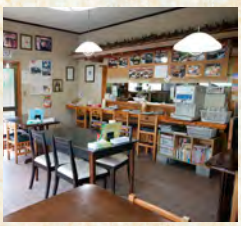


つけけんちんそば ―― 1,100円

Professional Comments

竹内省二 氏

甘みのあるけんちん汁は具だくさんで深い味わい。野菜にも味がしっかりと染みていて、身体の芯からあたたまります。





県央エリア

石臼挽き十割手打蕎麦 そばまさ

実家が元そば農家という、そばを知り尽くした店主が営むお店。のどごしのよい十割細打ち、挽きぐるみの十割田舎、季節の変わりそばが用意されていて、それぞれそばの魅力を引き出した麺に仕上がっている。季節の変わりそばは、春はさくら、夏はしそが入るなど季節を感じられるものが並ぶ。出汁に使うかつお節を自家で削るこだわりも。「つけけんちん」や「野菜天せいろ」が人気で、温かいそばも冷たいそばもメニューが豊富。一品料理とお酒も充実しており、夜はそばと一緒に楽しむ客も多い。

石臼挽き十割手打蕎麦 そばまさ
茨城県水戸市浜田1-2-45
営業時間／11:15 ～ 14:30(14：00LO)
17:15 ～ 21:00(20：30LO)
休／木曜
TEL ／ 029-231-7398



つけけんちん ―― 1,500円

Professional Comments

竹内省二 氏

「つけけんちん」に十割田舎そばの組み合わせがおすすめ。極太でしっかりとした味わいのそばがけんちん汁とぴったり。





県央エリア

蔵＋蕎麦 な嘉屋

1823年（文政6年）創業の木内酒造が手掛ける大正期の蔵を利用したそば店。地元契約農家から仕入れ、自家製粉した手打ちそばは、細麺でのどごしがよく、風味豊か。十割そばをはじめ、酒粕と味噌を使ったつけけんちん、茨城県の銘柄豚「常陸の輝き」を使用したつけそばなどバラエティも豊富。そばと相性がよい日本酒はもちろん、常陸野ネストビールなど木内酒造が造りだす数々のお酒を楽しむことができる。常陸野ネストビールの原料である小麦を栽培する地元の農家が裏作として栽培するそばを活用。そばの味もさることながらストーリーも秀逸。

蔵＋蕎麦 な嘉屋
茨城県那珂市鴻巣1257
営業時間／11：30 ～ 14：30、土日祝11：30 ～ 14：30
17：30 ～ 20：00(19：30LO)
休／木曜　TEL ／ 029-270-7955
http://nakaya.cc/shop/kurasoba.html



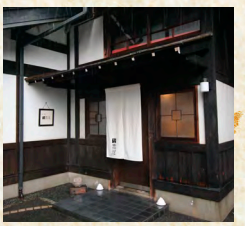
「常陸の輝き」ねぎ山椒添え ―― 1,680円

Professional Comments

竹内省二 氏

脂がさらっとしている「常陸の輝き」は口あたりがよく、そばの香りを楽しむことができます。見た目もキレイなねぎ山椒とともにいただくと、味の変化を楽しむことができます。





県央エリア

そば家 和味（なごみ）

のどかな街並みにある一軒家で営まれている店舗。農薬を使わずに育てられたそばを毎日石臼で自家製粉し、十割そばで提供している。身体に負担をかけない無添加・無化学調味料を使用し、天ぷら油にも化学薬品を使わないなたね油を採用するなどのこだわり。発芽させた酵素玄米がセットになったメニューがおすすめで、発芽発酵玄米は滋味深い味わい。大和芋100%の「とろろそば」や、すりたての「胡麻だれ」も人気。スイーツやドリンクにもこだわりがあり、そばとともに楽しみたい。

そば家 和味
茨城県笠間市飯合702-1
営業時間／11:30〜16:00(15:30LO)
休／木曜
TEL ／ 0296-74-2744



十割そば 発芽発酵玄米セット―1,260円

Professional Comments

竹内省二 氏

細打ちされた十割そばは、なめらかなで風味豊か。どのメニューも身体に優しい味わいでほっとできます。





県央エリア

にのまえ

そばの美味しさは材料で決まるという考えのもと、名産地として知られる常陸太田市赤土町のそばを使用。希少価値の高いそばを粗く挽き、十割で仕上げた限定20食の赤土町産常陸秋そばがおすすめ。透明感のある黄金色のつゆに大根おろしを入れて食せば、そばの香りが広がる。ほかに、名産地である水府産常陸秋そばを使用した、外一のもりそばや「梅納豆おろし」、「湯葉そば」などバリエーションも豊富。おつまみになる小皿料理、アルゼンチンワインや日本酒などのドリンクも充実しており、ご主人の多才さが伺える。

にのまえ
茨城県水戸市末広町3-7-15 2F
営業時間／11:30〜14:00、17:00〜20:00
休／月曜、火曜
TEL ／ 029-303-6058
http://ninomae-mito.com/



赤土町産すけもり―――1,300円
（1日20食限定）

Professional Comments

萩原章史 氏

細麺ながら、かみごたえがあり、のどごしもよく、力強さを感じます。そばを食べていると実感できました。





県央エリア

手打百藝 泰然（てうちひゃくげい たいぜん）

陶芸の街としても知られる笠間に店舗を構える。テーブル席と座敷席があり、縁側には笠間焼も並べられており、風情を感じる。全て十割そばで、発芽そば、更科そば、田舎そばの３種類が楽しめる「三種そば」が人気。発芽そばは、発芽させたそばの実を使用しており、発芽時に発生する糖化酵素により甘みが増加し、独特な食感がある。更科そばは、透き通るような白さでクリアな味わいが特徴。田舎そばは、そばの味をしっかりと感じることができる。天ぷらメニューも種類が豊富に揃っている。

手打百藝 泰然
茨城県笠間市下市毛229-1
営業時間／11:00～15:00（14:30LO）
休／火曜（不定休あり）
TEL ／ 0296-73-5008



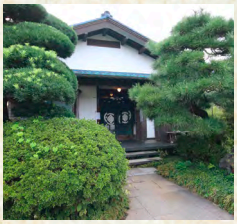
三種そば ―― 1,507円

Professional Comments

竹内省二 氏

三種そばは、それぞれ違った味わいが楽しめるのでおすすめ。発芽そばは、独特の甘みを感じてクセになる味わい。





県央エリア

蕎麦処みかわ

秋に収穫された常陸秋そばを1年分買付けし、品質が変わらないように自社の低温倉庫で氷温貯蔵。毎日使う分だけ皮を剥き、店頭の石臼で製粉という徹底管理が味の決め手。製粉は粗めにされており、そば粉10割、つなぎ1割の「外一そば」で打つそばは、のどごしだけでなく、蕎麦本来の香りや味を感じることができる。茨城県の地鶏「奥久慈しゃも」を使用したつけ汁は、出汁がしっかりと出ており旨味たっぷり。地魚を使った天せいろも人気で、夜の営業は一品料理とお酒も楽しむことができる。

蕎麦処みかわ
茨城県水戸市松本町17-75
営業時間／11:00～15:00、17:00～21:00（20：00LO）
休／水曜（祝日の場合営業）
TEL ／ 029-233-1311
https://soba-mikawa.com/

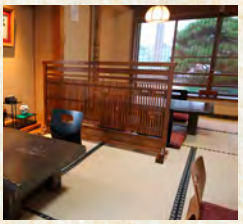


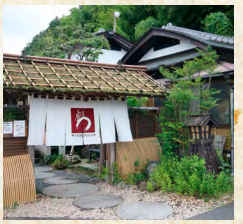
奥久慈しゃもせいろ ―― 1,485円

Professional Comments

竹内省二 氏

ざらつきのある麺は風味がよく、噛むほどにそばの味わいが広がります。奥久慈しゃもも旨味があり、歯ごたえ抜群です。





県央エリア

麦家

門をくぐると、まるで森の小道のような庭が広がっており、築140年を越える味わいのある古民家が出迎えてくれる。その日使う分だけ石臼で自家製粉し、山から汲んできた水で仕上げられたそばは、細麺でつるつるとして香り高い。昆布、鰹節をベースに、かえしには常陸太田市のヨネビシ醤油を使ったまろやかなつゆは、そばの味わいを生かしている。人気の「天ざる」のほかに「かも南ばん」「山菜」などもラインナップされ、「そばぜんざい」も用意されている。緑あふれる庭を眺めながらゆっくりと楽しみたい。

麦家
茨城県那珂市後台1229
営業時間／11:00〜14:00LO
休／月曜〜木曜
TEL ／ 029-353-0505



天ざる ——— 1,500円

Professional Comments

竹内省二 氏

趣のある店内で、緑あふれる庭を眺めながら、素朴で味わいのあるそばをいただくと至福の時間を過ごせます。





県南エリア

そば心 ゐ田

筑波山のふもとに位置する、古民家を移築した趣のある店舗。毎日石臼で製粉し、この道50年の店主が打つ極太の十割そばは、コシがあり、香りも味わいも力強い。なめこや山かけ、にしんそばなどもあるが、来店客の多くが注文するのは「鴨汁そば」。陶板にのせられて出てくる鴨肉は、目の前で店主がユニークな説明と共に焼き上げてくれる。鴨肉の旨味と、味わいの強いそばがしっかりとマッチしており、提供スタイルと相まって、ここでしか味わえない一品である。

そば心 ゐ田
茨城県つくば市筑波５５２−３
営業時間／11:00〜18:00
休／木曜、第３水曜
TEL ／ 029-850-8082

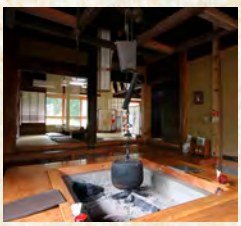


鴨汁そば ——— 2,700円

Professional Comments

竹内省二 氏

鴨汁そばはつけ汁で味わうほかに、わさびのみで楽しむ方法や、驚きの食べ方があります。訪れてからのお楽しみ！





手造りそば 季より

県南エリア

名店として知られる「竹やぶ」出身の店主が、築51年の古民家をリノベーションし開店した。石臼挽きのそばは、食感が異なる「田舎そば」「粗挽き」「水腰」の3種。蕎麦は気候に合わせて水分量などを調整しながら打ち、どれもつなぎをほとんど入れないため、風味豊かでそば本来の味わいが感じられる。本節と荒節で作るつゆとの相性も絶妙だ。そばのみならず、茨城県産の食材を使った前菜などがセットになったコースや、おつまみ、甘味などもラインナップされているので、ゆったりとした時間を過ごすことができる。

手造りそば 季より
茨城県牛久市牛久町15-2
営業時間／11:45〜15:00(14:30LO・売り切れ次第終了)
※夜は前日までの要予約で受付
休／火曜(不定休あり) TEL／029-875-4891
https://www.kiyori.jp/



粗挽せいろ1,100円・ふあふあそばがき1,320円・いろいろ前菜1,815円

Professional Comments

服部幸應 氏

常陸秋そばのおいしさを実感できる、香り高く食感のいい粗挽きそば。辛めのおつゆとの相性も絶妙です。





みずほの村市場 蕎舎（そばや）

県南エリア

築150年ほどの古民家を移築した店舗。大きな水車もあり、そば店の原風景のような趣のあるたたずまい。地元の契約農家から仕入れた玄そばのみを使用し、密閉した袋に入れ、炭酸ガスを注入し、低温保存して管理が行われている。玄そばからの加工も自家で行い、毎日必要な量を石臼で挽き、打ちたて、茹でたてで提供されるそばは、細麺でのどごしがよく香り高い。醤油、砂糖、油なども国産原材料で作られたものを使うなど、この地域ならではの特性を活かしている。限定20食で十割そばもある。

みずほの村市場 蕎舎
茨城県つくば市柳橋496
営業時間／11:00〜15:00(14：40LO)
土日11:00〜20:00(19：40LO)
休／火曜 TEL／029-886-5006
https://mizuhonomuraichiba.com/sobaya-ichiba



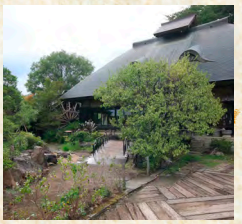
もりそば 980円

Professional Comments

竹内省二 氏

地元の顔が見える生産者の食材を厳選して使用するなど、「日本そば」の文化を存分に味わうことができます。





県南エリア

蕎麦蔵 めぐみ

のどかな風景が広がる石岡市柿岡地区、関鉄グリーンバスの柿岡車庫の前にある店舗。厳選した生産者の玄そばを仕入れ、加工から製粉まで自家で行っている。当日に石臼でひき、水にもこだわり仕上げられるそばは全て十割そばで、風味よく、細めでもちもちとした食感。おすすめの「ぶっかけ野菜そば」は、冷たいそばに千切り野菜といりごまを混ぜて食べる、オリジナリティあふれる一品。十割そばの風味を堪能できる「もりそば」はもちろん、厳選した素材を使った「鳥汁そば」や「豚汁そば」も人気。

蕎麦蔵 めぐみ
茨城県石岡市柿岡1595
営業時間／11:30 ～ 14:00
休／火曜、第1・第3月曜
TEL ／ 080-1987-7499
http://sobagura-megumi-hp.com/



ぶっかけ野菜そば ―― 980円

Professional Comments

竹内省二 氏

新食感の「ぶっかけ野菜そば」のほかに釜揚げそばなど、香り豊かなそばを様々なメニューで楽しむことができます。





県西エリア

蕎麦舎 志な乃

先代のそばとつゆに惚れ込んだご主人が引き継いで営業する店舗。産地の異なる2種をブレンドしている常陸秋そばを粗めに製粉し、香りよく仕上げられた二八そばは、細打ちと太打ちを選ぶことができ、合盛りも対応してくれる。鰹節、昆布、干ししいたけなどから出汁をとり、かえしは薄口醤油の関西風を採用し、蕎麦の味を引き立てている。「鴨汁そば」が人気で、鴨肉や野菜、きのこは国産のものに厳選。かえしは鴨汁そば専用のものを使用している。うどんも楽しむことができ、鴨料理や一品料理も充実している。

蕎麦舎 志な乃
茨城県常総市水海道森下町4346-1
営業時間／11:30～14:00LO
土日11:30～14:00LO、17:30～19:00LO
休／水曜、第3火曜
TEL ／ 0297-23-1166



鴨汁そばの合盛 ―― 1,300円

Professional Comments

竹内省二 氏

鴨汁そばのつけダレは鴨の旨味たっぷりで、太打ちのそばとも相性が抜群です。太打ちはかみごたえもあり、風味もしっかり。





県西エリア

Z庵（ぜっとあん）

細道を進んだところにひっそりと佇むそば店。無農薬で自家栽培した玄そばのみを使用し、蕎麦によって石臼を使い分け、つゆもそれぞれに合わせたものを用意する徹底ぶり。淡緑色の甘皮をひき込んだ十割蕎麦は、そば本来の香りと甘み、もっちりとした食感を楽しめる。メニューは「全粒蕎麦」と「十割蕎麦」の単品のほかに、「二種もり蕎麦」、要予約の「手碾き蕎麦」のみという潔いラインナップ。希少な日本酒が揃っており、お酒とともに味わいたい。席数が限られているのでWEBサイトから事前予約がおすすめ。WEBサイトではそばやつゆのお取り寄せも対応している。

Z庵
茨城県結城市結城8680-16
営業時間／11:00〜14:00（13:30LO・売り切れ次第終了）
休／日曜、月曜
TEL ／非公開
https://z-an.net/



十割蕎麦 990円

Professional Comments

小竹貴子 氏

つるっとのどごしがよく、香りも豊かで、"しゃきっと、きりっと"という表現が合う清涼感のあるおそばですね。





県西エリア

蕎麦専門店 愉庵（ゆあん）

東京の名店「吟八亭やざ和」などで修行を重ね、宇都宮でそばカフェを開店させた後に現在の場所に移転し、蕎麦専門店としてオープン。前々日に石臼でひき、そば粉の状態を落ち着かせてから丁寧に作り上げるそばは、限定20食の「田舎そば」と「せいろそば」の2種類が用意されている。ともに十割そばで、のどごしがよく、風味も豊か。つけ汁の出汁は、本枯節 を使用し、辛口に仕上げられており、そばを引き立たせている。サクサクの天ぷらが楽しめる「天せいろ」のほかに「鴨せいろ」も人気。一品料理や日本酒を楽しむこともできる。

蕎麦専門店 愉庵
茨城県 結城市結城11471-1
営業時間／11:30 〜 15:00（14:30LO）
休／月曜、火曜（祝日の場合は営業）
TEL ／ 0296-47-3426
https://soba-yuan.com/



天せいろ 1,950円

Professional Comments

竹内省二 氏

せいろそばは、新鮮さを感じるやや緑がかった麺で香りがよく、そばの甘みを感じさせてくれます。





鹿行エリア

手打そば 恵比寿

霞ヶ浦大橋から車で10分ほど。のどかな風景が広がる行方市玉造地区にある店舗。契約農家から仕入れた、その年に収穫した玄そばのみを使用し、新鮮な玄そばで作られた薄緑色のそばは風味よし。1日20食限定の十割そばのほかに、二八の田舎そばもあり、冷温ともにメニューが豊富。温かい「豚そば」は、茨城県産の豚肉を使用し、野菜やきのこの旨味も詰まった一品としておすすめ。手打ちのうどんもあり、ランチタイムは定食も人気。木のぬくもりを感じられる店舗でゆっくりと味わいたい。

手打そば 恵比寿
茨城県行方市玉造甲6277-1
営業時間／11:30〜15:00、17:00〜20:00(19:30LO)
休／木曜(不定休あり)
TEL ／ 0299-55-3539



豚そば ―――― 1,300円

Professional Comments

萩原章史 氏

細いそばがきを食べているような、そばの味が感じられ、豚肉も野菜も食感があり茨城らしい一品でした。





常陸秋そばと味わう茨城県の地酒

久慈川、那珂川、筑波山、鬼怒川、利根川の5つの豊かな水系があり、酒蔵も多い茨城県。
常陸秋そばとともにお気に入りの茨城の地酒も見つけてみてください！





いばらき地酒バー水戸

水戸駅の改札そばで、県内35蔵の地酒が一挙に味わえる施設。店内に設置された地酒サーバーから好みの地酒3種を選ぶことができ、おつまみも付く「地酒呑みくらべおつまみセット」(税込1,000円)が人気。気に入ったお酒はお土産に買って帰ることもできます。

いばらき地酒バー水戸
茨城県水戸市宮町1-1-1 水戸エクセル プラムストリート
営業時間：10:00 〜 22:00(21:30LO)
定休日：施設(水戸エクセル)に準ずる
電話：029-297-7179

※営業終了時間は、そばが売り切れ次第終了です
※情報は2023年9月の取材時点のものとなります ※掲載している情報については変更となる場合がございます

茨城県のグルメ・観光情報を発信するポータルサイト「観光いばらき」

「観光いばらき」は、茨城県の豊かな観光スポットや、魅力的な飲食店、お土産品をはじめ、イベント情報や特集など旬の情報を発信しているポータルサイトです。茨城県へお出かけする際の参考にしてみてください！

グルメ・みやげ



いばらきの名物料理

茨城県の新しい名物料理「いばらきガパオ」「いばらき乙女のずるびきうどん」をはじめ、茨城県各地の名物料理を紹介しています。



いばらきのイチオシ飲食店

日本酒の酒蔵が多数あり、地ワインや地ビールの醸造所も多い茨城県。おいしいお酒と料理を堪能できる飲食店を多数紹介しています。



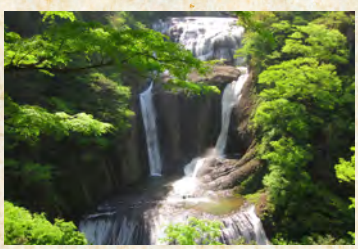
いばらきのお土産

ほしいもや栗、福来みかんなど、茨城県の名産品を使用したお土産の数々を紹介しています。楽しかった思い出にお土産もどうぞ！



イベント情報・旬のいばらき

季節ごとのおすすめ情報やイベント情報など ”旬のいばらき” を紹介しています。お得に茨城県を楽しめる情報も！たくさんの魅力がある茨城県をとことん楽しんでください！



観光スポット

「国営ひたち海浜公園」「牛久大仏」などの人気スポットから、「鹿島神宮」「大洗磯前神社」といった神社仏閣、「偕楽園」「筑波山」「袋田の滝」などの自然・景勝地など見どころいっぱいの観光スポットを紹介しています！

https://www.ibarakiguide.jp/

運営：いばらき観光キャンペーン推進協議会

観光いばらき　検索



茨城
常陸秋そば巡り

HITACHI AKI-SOBA

2023年12月発行 茨城県営業戦略部観光物産課