

豊かな風味、黄金の9対1

最大限に堪能するコツは
“急がず焦らず、少量ずつ”



栃木県那須郡那珂川町矢又18-5
Tel.0287-92-5119
営業時間/昼11:30~14:30 夜17:00~20:00
水曜休(祝日の場合は翌日休)
駐車場/15台

地元産玄そば粉100%のこだわり

地元産の食材にこだわったご主人自慢の蕎麦



栃木県那須郡那珂川町矢又14-1
Tel.0287-92-4431
営業時間/11:00~18:00
木曜休(祝日の場合は翌日休)
駐車場/10台

こたて そば処 古館 【古館のそば】

辛子色の暖簾と趣ある外観が目印のお蕎麦屋さん。

ここでは、地元・馬頭産の蕎麦の実をその日に使う分だけ石臼で製粉した蕎麦粉を、全体の9割と多めの割合で使用しています。石臼は生じる摩擦熱が少ないため蕎麦粉の香りを保ちます。それゆえお客様に香り高くしっとりとしたお蕎麦が提供できるのだとか。三種の出汁を合わせた少し濃い目のおつゆは、お蕎麦の豊かな風味をぐっと引立てます。小洒落た店内で、歯ごたえや喉ごし、香りに至るまでじっくり美味しいもの。

てうち いなか 手打そば田舎 【八溝田舎そば】

国道293号線沿いから少し小道にそれた静かな佇まいのお蕎麦屋さんで提供される蕎麦は、地元産玄そば粉100%使用のこだわりです。

こだわりの蕎麦と一緒に味わいたいのが、四季折々の野菜と天ぷら。そんな地元の味を存分に味わえます。



お食事処



地元産のそば粉を使用した、香りが強く、コシのある

“八溝そば”

栃木・茨城・福島の3県にまたがる八溝山系地域で獲れたイノシシ

“八溝ししまる”

大自然の中で大切に育てられた自家産茶色豚のロースを使用した

“茶色豚のロースとんかつ膳”

創業当時から変わらぬ美味しさの中に懐かしさが感じられる

“イカ入りソースやきそば”

等をはじめとした名店の逸品が皆様をお待ちしております。