

阿見町産常陸秋そばのお土産

良質な阿見町産常陸秋そばとお酒をお家でも味わおう！



二八そば 極「KIWAMI」

JA水郷つくば管内阿見町産の常陸秋そばを使用した、乾麺の二八そばです。常陸秋そばの風味豊かな香りを是非ご堪能下さい。

内容量: 200g
希望小売価格: 540円 (税込)

販売店

●JA水郷つくばの農産物直売所



そば焼酎「桜蕎」

町内産の常陸秋そばを使用した、芳醇な香りが特徴の本格そば焼酎です。ロック、お湯割り、水割り、そば湯割りがおすすめです。ぜひお買い求めください。

内容量: 720ml
希望小売価格: 1,600円 (税込)

販売店

- カスミ阿見店 ●菊水商店
- カスミ荒川本郷店 ●塚本工業株式会社
- タイヨー阿見店

「阿見町産の常陸秋そば」を楽しむ
まい・あみ・そばまつり

WEB

特設サイトで開催します。

2021.11/15[mon] - 2022.1/31[mon]



そばクイズやそばレシピコンテストの他にも、阿見町常陸秋そばフェアやそば打ち体験動画の配信、阿見町産常陸秋そばや町産そばを使ったお土産の紹介など、内容も盛りだくさん。そばまつりを楽しんだ方には阿見町産常陸秋そばを使った乾麺が当たるかも！



そばまつり特設サイト

そば打ち体験に行こう

蕎麦をテーマに一日そば体験が出来るバスツアーの参加者を募集しています。体験してはじめてわかる、驚きや発見がいっぱい！お一人様で、ご家族で、是非ご参加ください。

体験内容

「蕎麦」をテーマに老舗の醤油工場を見学し、醤油・めんつゆの醸造工程を学び、町内飲食店にて阿見町産常陸秋そばを食した後に、熟練の地元蕎麦生産者の指導によりそば打ちを体験！

日時

2022年1月15日(土) 10:00~15:20

募集定員

10名(先着順/最少催行人数8名)

参加費

5,000円/人

【参加費には】・・・工場見学料、そば打ち体験料、昼食代、お土産「めんつゆ・生そば約6人前、レシピ付」が含まれます。

※募集締め切り後のお客様都合によるキャンセルについては、参加費(全額)を口座振り込みにてお支払いいただきます。

募集締切

2022年1月7日(金)

13:00まで

※定員になり次第、募集を締め切らせていただきます。

お申込み

あみ観光協会事務局へメール(info@amikan.jp)又は電話(029-888-1111 内線175)にて必要事項を添えてお申込み下さい。申込み後、事務局より送信する受付完了メールを受信して申込み完了となります。当日のツアー詳細等のご案内については、催行日の7日前に申込者の送付先へ送付します。

お申込み内容

- 参加人数 ●氏名(全員分)
- 住所又はメールアドレス(資料の送付先)
- 携帯電話番号(当日の連絡先)

※詳細は下記のあみ観光協会公式サイトにてご確認ください。

阿見町で美味しいそば料理を食べよう

参加 10店舗

常陸秋そばフェア2021

開催期間
2021 12/11(土) ~ 2022 1/16(日)

主催: あみ観光協会 共催: 阿見町(農業振興課)

Daimyo

Shinobuan

Kibachibo

Tokiwa

Tsukamoto

Cafe de Kitchen Calquette

Sushikatsu

Kozen

Shidanosato

Ensoleille

あみっぺ

あみ観光協会

TEL.029-888-1111 (内線175)

(阿見町役場商工観光課内) 〒300-0392 茨城県稲敷郡阿見町中央一丁目1番1号

あみ観光協会 HP



阿見町

常陸秋そばフェア2021

2021 **12/11** 年間を通じて楽しめる手打ち蕎麦に加え、
当フェア限定で「そば粉」や「そばの実」を使った
さまざまな料理やお菓子でおもてないたします。
～ 2022 **1/16**

阿見町で
美味しいそばを
食べよう

各店で使用する『常陸秋そば』は阿見町産そば粉・実を100%使用しています！

町のあちこちで、真っ白で可憐な花がいちめんに咲いているのをご存知ですか？



美味しい阿見町産のおそばを食べてもらおうと、良質な畑地を利用して栽培に取り組んでいる『常陸秋そば』の花です。
農家さんと茨城大学農学部と共同で取り組んだ「美味しいそばプロジェクト」をきっかけにはじまった事業も、現在では地元生産者さんを中心に今年で9度目の「新そば」の季節を迎えます。栽培面積を年々拡大しながら、試験栽培や調査・研究をくり返し、品質の高いそばの生産地として認められ、平成29年度には「全国そば優良生産表彰」や「茨城県そば共進会優良賞」と2つの賞を受賞しています。



『阿見町産 常陸秋そば』が味わえるお店

そば処 しのぶあん

阿見町鈴木5-4
☎029-888-1018

営業
11:00~14:00 / 17:00~20:00
休 月曜日 第3火曜日

〈阿見町産100%〉特別メニュー

- 限定十割そば
もり 850円 (税込)
大盛り 1,300円 (税込)

※こちらのメニューは、フェア終了後も一年を通して提供いたします。

味わいそば 大名

阿見町吉原576-3
☎029-889-2616

営業
11:00~15:00 / 17:00~20:30 (20:00ラストオーダー)
休 水曜日 第2・第4木曜日

〈阿見町産100%〉特別メニュー

- 田舎天ざるそば 1,210円 (税込)
- 野菜のかき揚げ天おろしそば 979円 (税込)

※こちらのメニューは、フェア終了後も一年を通して提供いたします。

常陸秋そば 信太の里 <しだのさと>

阿見町若葉2675-2
☎029-887-2508

営業
11:00~14:00
休 月~水曜日 (金・土・日・祝日のみ営業)

〈阿見町産100%〉特別メニュー

- 天せいろ 1,300円 (税込)

※こちらのメニューは、フェア終了後も一年を通して提供いたします。

手打ち蕎麦切屋 木鉢坊 <きはちぼう>

阿見町若葉3353-11
☎029-887-8631

営業
[月・水・木] 11:00~15:00 / [金・土・日] 11:00~15:00 / 17:00~20:00
休 11:00~15:00 / 17:00~20:00 (金~日のみ)
休 火曜日・第3木曜日

〈阿見町産100%〉メニュー

- ゆば天せいろ (ゆば天、フルーツ天付) 1,320円 (税込)

常陸秋そばとは

常陸秋そばは、江戸時代から続く蕎麦の産地・茨城県常陸太田市の「金砂郷在来種」という元々が素晴らしいそばの中から、選りすぐりの種だけで作られたブランド改良品種。一粒の重量があり、粒揃いが良く、品質も優れているのが特徴で、「色、味、香り、戻り香、穀物感などすべてが入った奇跡のバランス」と専門家が太鼓判を押すほど、有名蕎麦職人からの支持も高い。

プレゼント

阿見町公式
マスコットキャラクター **あみっぺ**
オリジナル マスク

特別メニューご注文の方に、あみ観光協会より
各店先着50名様にプレゼント!!



期間限定アラカルトメニュー

寿しかつ

阿見町阿見4554-30
☎029-888-4134

営業
11:00~14:00 / 18:00~22:00
休 第3木曜日

特別メニュー

- そば寿司 1,300円 (税込)
- そばセット 1,700円 (税込)

とんかつ つかもと

阿見町阿見4666-3126
☎029-888-1343

営業
11:30~15:00 / 17:00~21:00
休 木曜日 (夜)

特別メニュー

- 天ぷらそば 880円 (税込)
- きのごあんかけそば 880円 (税込)

カフェ・ド・キッチン カルケット

阿見町中央3-3-10
☎029-887-4708

営業
11:30~18:00
休 11:30~14:30
休 土、日曜日、祝日

特別メニュー

- 蕎麦めし 850円 (税込)

魚と酒菜 とき和

阿見町吉原3597-118
☎029-811-6242

営業
11:00~14:00 / 17:00~23:00
休 17:00~22:00
休 月、日曜日

特別メニュー

- そばおやき (5個) 720円 (税込)

※テイクアウト出来ます。温めてお召し上がりください。

幸膳

阿見町陣378-3
☎090-2636-1708

営業
11:00~17:00
休 土・日曜日

※他にも色々日替わりでメニューが変わります。

特別メニュー

- 蕎麦団子の胡桃餡 (6個入り) 450円 (税込)
- 蕎麦団子入りけんちん汁 380円 (税込)

アンソレイユ

阿見町阿見3962-10
☎029-887-0733

営業
8:00~18:00
休 日曜日・第3水曜日

特別メニュー

- くるみのそば粉
ボールクッキー 324円 (税込)



そば豆知識 「江戸時代から愛され続ける健康食品」

そばは栄養価が高く消化率に優れたタンパク質が豊富に含まれています。特に高血圧や動脈硬化に効果のあるルチンを多量に含んでいます。他にも疲労回復や二日酔いの予防など多くの栄養効果が知られています。



そば豆知識 「年越しになぜ食べる!？」

年越しそばの由来には、「細く長いことから、延命・長寿を願ったもの」や「他の麺類より切れやすいことから、災厄を断ち切るもの」など様々な説があります。あなたは、大晦日の夜にどんな縁起を担いでおそばを食べますか？