

芳醇な香りとほんのりとした甘さ豊かな味わいの玄そばの最高峰

常陸秋そば首都圏フェア

茨城県産「常陸秋そば」のそば粉を使用した蕎麦をご提供します

詳しい情報は
Webサイトから

開催期間

11月29日(月)~12月20日(月)

開催場所

首都圏のお食事処 45店舗



写真はイメージです

手打そば処 玄庵

葛飾区

目の前で蟻巣石製石臼が製粉した挽き立て、打ち立ての十割、荒挽き、二八そばは格別です。

営業時間 11:30~15:00 (LO14:30)
電話番号 03-3694-1241
住所 葛飾区東立石3-24-8 かいづかビル2F

曳舟 手打ち蕎麦 ながやま

墨田区

地域(曳舟)に密着し、地域に愛される店作りをしています。常陸秋そばを中心に「そば」の風味を楽しんで頂ければと思います。JAZZ(BGM)とおそばで一杯!蕎麦道場を開設。

営業時間 11:30~14:00 17:00~20:00
電話番号 080-7629-7575
住所 墨田区東向島2-18-8 グレイス101

千寿 竹やぶ

足立区

秋に収穫する蕎麦の実を一年分自店で低温管理。玄蕎麦から皮むき石臼製粉、手打ちで製麺、全てが手作りの自信の一品です。

営業時間 11:30~15:00 17:00~20:00
電話番号 03-3888-5897
住所 足立区千住河原町7-12

手打ち 如月徳

荒川区

毎日その日の分だけ石臼で自家製粉し、細打ちと太打ちを提供しています。土日祝日は十割そばもご用意しています。

営業時間 11:30~14:00
電話番号 03-3801-9001
住所 荒川区荒川7-26-9

食彩さらり

荒川区

産地にこだわったそば粉で打つ蕎麦専門店です。

営業時間 11:30~14:00(現在昼のみ)
電話番号 03-3894-2266
住所 荒川区町屋1-19-4 ワンダーハイツ1F

心洗庵

台東区

そば独特の風味と香りを生かすために、職人が一滴の水加減にもこだわり、最高の状態を見極めながら美味しさを追求し、毎朝そばを打っております。

営業時間 11:30~
電話番号 03-5688-9555
住所 台東区上野6-1-6 上野シックスロードビルB104

はなみずき

台東区

期間中は全メニューのそばを「常陸秋そば」で提供いたします。常陸秋そばの最大の持ち味である、香りと甘味をお楽しみ下さい。

営業時間 11:30~14:00 17:00~23:00(L.O.22:00)
電話番号 03-3832-0037
住所 台東区上野3-5-10 コンソーエテルノ

手打そば 舞扇

文京区

手刈り・天日干しの金砂郷産・常陸秋そばのみを使用し一番庵直系の伝承技術による手打ちにてご案内させていただきます。

営業時間 11:30~14:30 17:30~22:00
電話番号 03-3816-8633
住所 文京区小石川2-7-2

根津雙柿庵(ねづそうしあん)

文京区

茨城県の契約農家より直接仕入れる常陸秋そばを店内の石臼で手碾き自家製粉し、手打ちしています。常陸秋そばを使った蕎麦料理を日本酒と合わせてお楽しみください。

営業時間 18:00~22:30
電話番号 03-3827-6117
住所 文京区根津2-28-8

石臼挽き 手打ちそば 紀庵

文京区

石臼挽き手打ち蕎麦とうどんの専門店です。腰のある太い麺で、せいろは濃口と薄口の麺つゆが選べます。

営業時間 12:00~14:00(コロナ時短)
電話番号 03-5689-0055
住所 文京区小石川5-35-11

蕎心

文京区

神田まつや、池之端藪で修行した店主が贈る蕎麦をお楽しみください。江戸発祥の蕎麦と言われた「淡雪」もお勧めです。

営業時間 11:00~14:30 17:30~19:30
電話番号 03-5842-1433
住所 文京区根津2-11-10

一東庵

北区

駒込の小松庵で16年間修業し、ミシュランビブグルマンにも選ばれました。石臼で玄蕎麦を毎日手で碾き、日々美味しい蕎麦を追求しています。

営業時間 11:45~14:00 18:00~21:00
電話番号 03-6903-3833
住所 北区東十条2-16-10

神田まつや

千代田区

明治17年創業。江戸前の手打ちで毎日多くのお客様に納得のいく商品を提供できる様日々精進致しております。蕎麦と汁とのバランスを楽しんでいただけたら幸いです。

営業時間 平日:11:00~20:30 土曜・祝日:11:00~19:30
電話番号 03-3251-1556
住所 千代田区神田須田町1-13

かんだやぶそば

千代田区

「おいしいおそばを気持ちよく」という創業よりの私の願い。

営業時間 11:30~20:30 (L.O.20:00)
電話番号 03-3251-0287
住所 千代田区神田淡路町2-10

蕎麦 AKEBONOYA

千代田区

日比谷で20年以上続く「トラットリアチャオ」がプロデュースした、蕎麦と日本酒が主役のお店です。『常陸秋蕎麦』を贅沢に十割使用したそばをご賞味ください。

営業時間 15:00~22:00
電話番号 03-6205-4136
住所 千代田区有楽町2-1-16

松翁

千代田区

合もりは田舎蕎麦と普通の蕎麦が盛り合わせてあります。共に常陸秋そば100%を使用した生粉打ちです。天ぷらの海老と穴子は注文から活けを卸して揚げています。

営業時間 11:30~15:00 17:00~20:00
電話番号 03-3291-3529
住所 千代田区神田猿樂町2-1-7

麻布筆筒町 天涼庵

港区

オープンキッチンで奏でる和洋の匂いと粋を愉しむダイニング「麻布筆筒町 天涼庵」。和洋折衷の上質な味わいを、ゆっくりと堪能できるお店です。

営業時間 11:30~20:00 (L.O.21:00)
電話番号 03-6441-3605
住所 港区六本木3-1-25 六本木グランドプラザ2F

総本家 更科堀井

港区

江戸時代中期以来200年余に及ぶ家業の伝統の手打ち更科蕎麦。当店では、そばの様々な味わいをお楽しみいただけるよう、各種そばを取り揃えてお客様の来店をお待ちしております。

営業時間 11:00~15:30 17:00~20:30(土日祝は11:00~20:30)
電話番号 03-3403-3401
住所 港区元麻布3-11-4

築地 さらしなの里 **中央区**

明治32年創業、自家製粉の常陸秋そばを手打ちにておそばにいたします。こだわりの天ぷらも是非一緒に。

営業時間 平日:11:00~20:30 土曜・日曜・祝日:11:00~15:00
 電話番号 03-3541-7343
 住所 中央区築地3-3-9

銀座てあん **中央区**

素晴らしい香りの常陸秋そばを十割でお楽しみください。7/10にはフジテレビ系「有吉くんの正直さんぽ」にも出演させていただきました。

営業時間 11:30~23:00
 電話番号 03-3538-8115
 住所 中央区銀座1-20-5 銀座清和ビル B1F

BARA Dining **中央区**

茨城県のアンテナショップIBARAKI sence内にあるレストラン。茨城産の食材を活かした和のメニューを中心に提供しています。当然茨城を代表する食材常陸秋そばもこだわりの麺とつゆで提供しています。

営業時間 平日:11:00~15:00 休祝日:11:00~17:00
 電話番号 03-6263-2002
 住所 中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F

茅場町 長寿庵 **中央区**

季節ごとの旬のおそば(松茸そば、鴨南ばん、冷やしのそば など)がお勧めです。蕎麦の風味や味わいと共にお楽しみください。

営業時間 11:00~15:00 16:30~20:00
 電話番号 03-3666-1971
 住所 中央区日本橋茅場町1-9-4

銀座 矢部 **中央区**

「銀座 矢部」では、【喉越し良く香り馥郁たる蕎麦、噛み締めて甘みと野趣を感じられる蕎麦】を目指しております。

営業時間 11:30~14:30 17:00~20:00
 電話番号 03-3573-4888
 住所 中央区銀座8-8-8 銀座888ビルB1F

手打ち蕎麦 成富 **中央区**

蕎麦は、本来持っている味・香りを生かすべく十割にして、二八のようなのど越しのよさも追求。気持ちよくすずれて、風味豊かな味わいを目指しました。

営業時間 11:30~14:00 18:00~20:30
 電話番号 03-5565-0055
 住所 中央区銀座8-18-6 二葉ビル1F

流石 本店 **中央区**

つなぎを使わず、しかも極細に仕上げた手打ち蕎麦が流石の真骨頂。喉越し繊細で、腰のある十割蕎麦をぜひご賞味ください。

営業時間 11:30~14:00 17:30~未定
 電話番号 03-3543-0404
 住所 中央区銀座2-13-6 東二ビル2F

流石 琳 **中央区**

食べる前、一口食べた後、食べ終えた後、食べてから数日経って身体に取り込まれる過程の、その全てに美味しいと思っていただけ。本当に食べたいと思える料理を共有していきたいです。

営業時間 12:00~14:00 18:00~20:00 (L.O.19:00)
 電話番号 03-3567-0188
 住所 中央区銀座1-19-12 銀座グラスゲートB1

蕎麦きり 京橋 山茂登 **中央区**

京橋で60年以上営んできた山茂登が、京橋エドグランに復活を遂げました。ブラッシュアップした蕎麦の味わいをぜひご賞味ください。

営業時間 平日:11:00~22:00 土曜・祝日:11:30~15:00
 電話番号 03-3281-0009
 住所 中央区京橋2-2-1 京橋エドグランB1

むさし乃 **板橋区**

祖父の代より100年以上の老舗が今年の3月にリニューアルオープンしました。常陸秋そばのぬき実を店内にて自家製粉しております。香り、のどし、味をお楽しみください。

営業時間 11:00~14:00 17:00~20:30
 電話番号 03-3961-2775
 住所 板橋区板橋3-19-7

手打そば 菊谷 巣鴨本店 **豊島区**

色々な産地の蕎麦の実を使用しておりますので、ご来店頂く度に毎回蕎麦の味は異なります。自分自身楽しんで色々な蕎麦を打っておりますので、お客様にも同様に色々な蕎麦を気軽に楽しんで頂ければ幸いです。

営業時間 11:30~14:30 18:00~20:30 (土曜は17:30~20:00)
 電話番号 03-3918-3462
 住所 豊島区巣鴨4-14-15

夕星 **渋谷区**

料理長・そば打ち高橋信秀の打つこだわりの十割そばと選り抜かれた日本酒と焼酎を粋に味わう。

営業時間 11:30~20:00
 電話番号 03-6455-1200
 住所 渋谷区恵比寿西1-30-13 グリーンヒル代官山1F

芳とも庵 **新宿区**

店内で自家製粉、生粉打ちにこだわり、三種類を打ち分けています。青森県津軽地方の郷土蕎麦「津軽そば」が名物。

営業時間 11:30~15:00 17:30~22:00
 電話番号 03-3235-7177
 住所 新宿区納戸町10

花園町 矢部 **新宿区**

四季折々の料理と、旨いお酒とともに、心地よくつろぎの一時をご提供出来るよう、自然の恵みに感謝し、お客様との出逢いに感謝しながら、日々鍛錬いたしております。

営業時間 11:30~14:30 17:00~20:00
 電話番号 03-3573-4888
 住所 新宿区新宿1-35-8 明石ビル1F

せお (妹尾) **新宿区**

新宿御苑から1本入った路地裏にある割烹料理の店です。全国の産地のそば粉を使用しており、手打ちの十割で、麺は細めで、のどしよく、つゆとのバランスの良さも割烹ならではです。

営業時間 平日:11:30~14:00 18:00~20:00
 土日祝:11:30~14:30 17:30~22:30
 電話番号 03-3353-2558 住所 新宿区新宿1-3-5 新進ビル1F

手打そば にはち **練馬区**

微粉細打の「もり」と粗挽太打の「田舎」ともそば粉十割です。挽きたて、打ち立ての風味豊かなそばです。

営業時間 11:30~14:00 18:00~21:00
 電話番号 03-3920-2815
 住所 練馬区石神井台7-9-6

手打そば 二村 **練馬区**

石神井公園駅より徒歩3分、『江戸っ子』東京そばを追い求め日々精進しております。各県のそばを厳選し、石臼挽の粉を使用しております。

営業時間 11:30~14:00 18:00~20:30
 電話番号 03-5923-0290
 住所 練馬区石神井町1-26-10 光栄ビル1F

蕎麦や もりいろ **大田区**

全国20産地以上から玄そばを仕入れています。産地ごとの味わい・風味を楽しんでいただければと思います。

営業時間 11:30~14:30 17:00~21:00 (L.O.20:30)
 電話番号 03-3761-6055
 住所 大田区大森西5-10-8

鞍馬 **杉並区**

30年前より常陸秋そばを使用、20年前より現在まで常陸秋そば専門店として営業中です。茨城県産の常陸秋そばにこだわりを持っています。全て玄そばにて購入して、自家内にて製粉し十割で提供しています。

営業時間 11:30~16:00
 電話番号 03-3333-6351
 住所 杉並区西荻南3-10-1

掌庵蕎麦 石はら 世田谷店 **世田谷区**

世田谷で20年。国産の玄そばを石臼で挽いた本格蕎麦がゆったりとした空間で楽しめる名店です。蕎麦以外にも逸品料理やつまみにも力を入れております。

営業時間 11:30~23:00
 電話番号 03-3429-6227
 住所 世田谷区世田谷1-11-16

よんたてそば打心蕎麦 **世田谷区**

玄蕎麦を仕入し、自家製粉でご提供させて頂いております。店名にある「よんたて」は蕎麦殻を剥く作業から始めていることから蕎麦の美味い条件である「さんたて」「剥きたて」を加えた造語です。

営業時間 11:30~21:30
 電話番号 03-5431-0141
 住所 世田谷区代沢3-7-14

東京土山人 **目黒区**

閑静な目黒川沿いにある、隠れ家的なそば屋。関西風のお出汁の「すだちそば」で人気のそば屋。

営業時間 11:30~15:00 18:00~23:00
 電話番号 03-6427-7759
 住所 東京都目黒区青葉台3-19-8 クラスラ青葉台B1

布恒更科 **品川区**

江戸時代から親しまれてきた更科そば伝統の「季節の変わり蕎麦」は、旬の食材が練りこまれた蕎麦。三代続く伝統の味をお楽しみください。

営業時間 11:30~15:00 17:00~20:00
 電話番号 03-3761-7373
 住所 品川区南大井3-18-8

調布清水 **調布市**

京王線調布駅徒歩3分(新宿駅から特急利用で30分)。割粉(小麦粉)を1割以下に極力抑えたおそばをお召し上がり頂けます。店主の同級生が作るこだわりのひきわり納豆と食す「納豆そば」は是非どうぞ。

営業時間 11:30~15:00 17:00~21:00
 電話番号 042-444-4716
 住所 調布市布田1-36-10

きぬたや **国分寺市**

手挽き自家製粉手打ちそば、3~4種類のせいろを提供。

営業時間 18:00~21:00
 電話番号 042-326-7399
 住所 国分寺市東元町3-19-34

手打ち蕎麦 まつもと **埼玉県 和光市**

当店ではどのメニューもすべて十割蕎麦のため香りや食感を楽しめます。また小麦アレルギー、小麦フリーの方も安心してお召し上がりください。

営業時間 11:30~14:00 17:00~20:00
 電話番号 070-4551-8849
 住所 埼玉県和光市白子3-7-3

手打ち蕎麦 賀久 **神奈川県 茅ヶ崎市**

太切りの玄挽蕎麦は蕎麦の味、香りが強く、蕎麦好きのお客様に好評です。細きりの蕎麦と食べ比べてみて下さい。

営業時間 11:00~15:00 (L.O.14:30)
 電話番号 0467-85-3747
 住所 神奈川県 茅ヶ崎市 東海岸北 3-13-20

開催期間:11月29日(月)~12月20日(月)

詳しい情報はWebサイトから

