

市街地マップ/グルメ/お土産



尾花沢そば街道

| 番号 | 名称 | 電話番号 |
|----|-----------------|---------|
| 1 | 手打ちそば たか橋 | 22-0460 |
| 2 | そば処 明友庵 | 53-0802 |
| 3 | そばや匠(しょう) | 23-3033 |
| 4 | 食事処 柏屋 | 22-0151 |
| 5 | 名代そば処 福原屋 | 22-0035 |
| 6 | そば処 べにばな庵(花笠の湯) | 24-1160 |
| 7 | そば処 鶴子 | 28-3041 |
| 8 | そば処酒処 伊豆の華 | 28-2036 |
| 9 | そば処 滝見館 | 28-2527 |

宿泊・交通施設

| 番号 | 名称 | 電話番号 |
|----|----------------|---------|
| 1 | 加登屋旅館(泊) | 22-0020 |
| 2 | ビジネスホテルおもたか(泊) | 23-3050 |
| 3 | ビジネスホテルすがはら(泊) | 22-0639 |
| 4 | 尾花沢タクシー(交通) | 23-2525 |

尾花沢牛ラーメン

| 番号 | 名称 | 電話番号 |
|----|-----------|---------|
| 1 | 中華料理 竹八 | 23-5539 |
| 2 | そば処 尾花屋 | 22-0267 |
| 3 | 食事処 柏屋 | 22-0151 |
| 4 | 中華料理 昭和食堂 | 22-0445 |
| 5 | そば処 明友庵 | 22-1819 |
| 6 | 名代そば処 福原屋 | 22-0035 |
| 7 | 支那そば 一ばん | 22-0137 |
| 8 | 若葉食堂 | 22-0845 |
| 9 | 中国ラーメン 彩龍 | 23-4060 |

菓子店

| 番号 | 名称 | 電話番号 |
|----|--------|---------|
| 1 | 寒月堂 | 22-0178 |
| 2 | ばんどら | 23-2734 |
| 3 | 杵屋尾花沢店 | 22-0621 |
| 4 | うろこや | 23-3111 |
| 5 | 明友 | 22-1819 |

市外局番：0237

尾花沢牛が食べられる店

| 番号 | 名称 | 電話番号 |
|----|------------|---------|
| 1 | 焼肉ハウス 金鶴 | 24-0229 |
| 2 | 焼肉レストラン 満月 | 22-0127 |
| 3 | レストラン 徳良湖 | 23-2989 |

尾花沢のグルメ・おみやげ

お問合せ：(一社)尾花沢市観光物産協会 ☎0237-23-4567



幻酒 翁山

●内容量 720ml・1800ml ●アルコール分 18度
幻の米「さわのはな」を惜しみなく使って出来た日本酒「翁山」。尾花沢で生まれた「さわのはな」はとてもおいしいお米ですが、栽培が難しく大変貴重なため、幻の米といわれています。ぜひ一度、洗練された深い味わいをお楽しみください。

おばねのどぶろく 花笠みぞれ

●内容量 720ml ●アルコール分 11度
県産米「はえぬぎ」を使用し、飯米と同じ精米状態での醸造にこだわっています。杜氏(とうじ)が発酵経過中にモーツァルトの曲を聴かせ、愛情を込めて丁寧に醸造したお酒です。第14回(2019年)全国どぶろく研究大会「淡麗の部」最優秀賞受賞。



山ぶどうワイン

●内容量 720ml ●アルコール分 11.5%
厳しい気候でとれた尾花沢産山ぶどうを100%使用した山ぶどうワイン。野趣あふれる山ぶどうの独特の豊かな香りと酸味をお楽しみください。



尾花沢そば

尾花沢そば街道各店では、高品質のそばを提供するために、よく吟味したそば粉と最高の副材料を用い、昔ながらの家伝を守りながら、手抜き仕事はしない「職人気質」で格調高いそばを提供しています。



尾花沢牛

日本三雪の尾花沢市で育てられる和牛は、厳しい冬の寒さから身を守るため、自然に上質な脂を身につけていきます。サシは、きめ細かく口だけはフワッと軽やかで粉雪のようです。



尾花沢牛ラーメン

黒毛和牛のなかでも極上の逸品「尾花沢牛」をコトコト煮込んだ濃厚な味わいのスープととろける牛肉に、さわやかな酸味のスイカのペセラ漬けをトッピング。味付けは各店が個性的に仕上げられています。



スイカサイダー

夏スイカ生産量日本一を誇る尾花沢すいかの果汁を、たっぷり30%使用。スイカのみずみずしさをそのままに、フルーティで飲みやすく仕上げました。



尾花沢すいかカレー

平成27年ふるさと食品コンクール最優秀賞(県知事賞)を受賞。水を一切加えず、尾花沢すいかを1/2玉使用しています。口当たりがよく、牛肉もゴロゴロ。抜群に美味しいカレーですよ。



ガラス工芸

グラススタジオ旭 ☎22-1811
吹き硝子体験、サンドブラスト体験ができる工房(要予約)。工房で展示販売の硝子は、銀彩硝子を中心に、幅広い商品が並びます。



上の畑焼

銀山上の畑焼陶芸センター ☎28-2159
上の畑焼 東羽美山窯 ☎28-2419
江戸後期のわずかな期間しか製造されなかった幻の磁器です。現在は復元され、市を代表する工芸品となりました。青みがかった質感は、陶器と違ったあじわいをお楽しみしています。