

大根は千切りの太さが3種類。そばの上に乗せたり混ぜたりと、食感を楽しめる1品。

65



New

大根そば

あらいや

大町 2991 / TEL 0283-22-0381



SHOP INFO



創業 47 年以上の老舗。千切りにした大根をゆでて、そばと一緒に混ぜて食べる郷土料理。

66



New

大根そば

唐沢そば かさはら

堀米町 2206 / TEL 0283-22-3707



SHOP INFO



良質な地元仙波産のそば粉 100% 使用。
地元の人が作る風味豊かな田舎そば。

69



大盛そば 天ぷら

佐野市農林漁家 高齢者センター

仙波町 2445-1 / TEL 0283-86-2918



SHOP INFO



厚めの生地で作ったもちもち食感の耳うどん。
食べる「厄除け」として、佐野市に伝わる郷土料理。

70



耳うどん

野村屋本店

相生町 2819 / TEL 0283-22-0396



SHOP INFO



鴨料理に力を入れているお店。鴨汁のコクと
つま状の大根の清涼感がベストマッチ！

67



New

鴨汁大根そば

手打ちそば さい藤

富岡町 1480 / TEL 0283-22-1112



SHOP INFO



そばのコシと、大根のシャキシャキした食感で
最後までさっぱりとした美味しさが続きます。

68



New

大根そば

和食処 みすゞ

犬伏上町 1918-1 / TEL 0283-24-2783

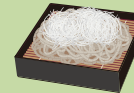


SHOP INFO



大根そばとは？

大根そばは、明治時代から佐野市内で郷土料理として食べられています。千切りにした大根を蕎麦に加えることで蕎麦の風味が増すとともに、蕎麦の栄養とその吸収を助ける大根と一緒に食べられる美容と健康にとっても良い料理です。



耳うどんとは？

佐野市葛生地区に伝わる郷土料理です。練った小麦粉で作った形が耳の形に似ていることから、「耳うどん」と呼ばれます。耳を食べてしまえば悪い噂を聞かれないことから、一年間の無病息災を祈り、主に正月に食べられていました。



明治 10 年創業。秘伝のタレで煮込んだ油揚げを使ったいなり寿司は、市民に永く愛されている味。

71



のりあげ玉子寿司

ふみきり寿司

若松町 634 / TEL 0283-22-0603



SHOP INFO

