

特集

話題沸騰中!

佐野のご当地

グルメ

おなか
がすいた〜



「豊かで良質な水」が佐野の食文化を育んでいます。南北に長い佐野市は、北に連なる山々からの冷たく、手つかずの美味しい水に恵まれています。その水の恩恵を受けた産物や郷土料理の数々をご堪能ください。

特徴

① スープ

佐野の美味しい水で作る醤油味のあっさりしたスープです。佐野の水は、クセがなくまろやかなので、ラーメン作りに適しているといわれています。

昭和63年に結成された佐野らーめん会。らーめん会会員店舗が掲載されているマップは、各店舗の他、佐野市物産会館等で配布。観光協会ホームページからダウンロードも可能。



佐野市観光協会HP
パンフレットダウンロード

佐野 らーめん

大正時代に、中国の料理人が青竹打ちを伝授したのが佐野らーめんのルーツといわれています。市内には100年以上の歴史を持つ老舗をはじめ、150店舗ほどのラーメン店があります。

- 佐野らーめん会事務局
☎ 0283-21-8448 (ラーメン太七)

特徴

② 青竹手打ち麺

青竹で打った不揃いちぢれ麺。小麦の風味豊かな味わいがスープと絶妙にからみ合います。



餃子もモチモチで
美味だよ!

佐野名物 いもフライ

蒸したジャガイモを串に刺して衣をつけて揚げた後、地元産ソースをかけて仕上げたもの。甘味とホクホク感のあるジャガイモが、特製ソースとマッチしています。



- 佐野名物いもフライの会事務局 ☎ 0283-22-0905 (早川食品)



郷土食 耳うどん

葛生地区に伝わるお正月料理です。鬼の耳に見立てたうどんを食べると「家の話を悪魔に聞かれない」「近所の悪口が聞こえない」など1年を無事に過ごせるといふ言い伝えがあります。

● 佐野そば商組合 ☎ 0283-24-5788 (元禄)



佐野名物 大根そば

千切りにした大根をそばに混ぜたり乗せたりして食べる、明治時代より親しまれている佐野市の郷土料理です。そのシャキシャキした食感と、さっぱりとした味で、健康食としても注目されています。

● 佐野そば商組合 ☎ 0283-24-5788 (元禄)

そば

良質な水と気候・土壌がそば栽培に適しています。葛生地区の仙波や牧、田沼地区の野上や下彦間、飛騨といった地域ごとの産地に恵まれています。



佐野黒から揚げ

2018年6月、佐野らーめん、いもフライに次ぐ第3のご当地グルメとして誕生。見た目が黒く衣がカリッと、ソース味で後味スパシーなやみつき味のから揚げです。

● パパプロエ街佐野奉行所 ☎ 070-8580-9696

北は緑豊かな足尾山系の山々、南は関東平野に連なる平坦地が広がる佐野では、北部から渡良瀬川に注ぐ水源と風土の特徴を活かした農産物が栽培されています。かき菜、トマト、いちご、キュウリなどの栽培が盛んです。



かき菜



なす

トマト

いちご

キュウリ



しんこまんじゅう

「しんこ」とは、うるち米の新粉のこと。精白したうるち米の粉と自慢のあずきをおいしい水で手間隙かけて練って仕上げます。赤や緑、黄色の印が特徴です。

● 田沼菓子パン組合 ☎ 0283-62-1841 (菊本屋製菓店)

銘酒



佐野市内には江戸時代から続く酒蔵が、厳選された素材を吟味して酒造りを続けています。

● 栃木県酒造組合佐野支部 ☎ 0283-22-0001 (第一酒造)