

そばの実を皮ごと石臼でひくため、
黒っぽい色調と香りの高さ、コシの強さが特徴

玄丹げんたんそばそば (その2)



玄丹そば協議会

「玄丹そば」を楽しめるお店

下記の松江そば組合加盟店で食べることができます。

中国山地蕎麦工房	ふなつ	松江市外中原町117-6	0852-22-2361
十一軒		松江市芋町21	0852-21-2275
上田そば店		松江市西茶町52	0852-21-3815
出雲そば	きがる	松江市石橋町400-1	0852-21-3642
神代そば		松江市奥谷町324-5	0852-21-4866
そば清		松江市和多見町80	0852-21-4639
そば処	橘屋	松江市東本町2-64 (本店)	0852-25-0496
旬 菜		松江市西嫁島3丁目1-14	0852-25-2024
蕎麦cafe	もなてしお	松江市玉湯町玉造2034	0852-62-0731
由志園		松江市八束町波入1260-2	0852-76-2255
松江フォーゲルパーク		松江市大垣町52	0852-88-9800

松江産のそば「玄丹そば」は、そばの実を甘皮まで挽き込んだ野趣豊かな味わいとコシの強さ、割子や釜揚げそばなどの独特な食べ方が特徴。



【おすすめメニュー】
出雲地方では、三段の丸い漆器にそばを盛って出す「割子そば」や、鍋から茹でたそばを水洗いせず直接器に入れて、茹で汁であるそば湯をかけ、つゆや薬味を使って食べる「釜揚げそば」が一般的な食べ方。



松江玄丹そば焼酎「お加代」



玄丹そば米粉入りパスタ

【お問い合わせ先】
玄丹そば協議会 事務局 (松江市農政課)
TEL / 0852-5515234
FAX / 0852-5515246