

鹿追

そばまつり

第17回

今年も美味しい新蕎麦の季節。



開催日 **10/12(土)13(日)**
[9:30~15:00]

道の駅しかおい特設会場
鹿追町民ホール前・鹿追町東町3丁目

12日・13日 スケジュール

- 9:30 開園
- 11:00 そば打ち体験(1回目)
- 12:30 ビンゴゲーム大会
- 13:00 そば打ち体験(2回目)
- 14:00 そばの早食い大会
- 15:00 閉園

12日のみ 11:30~ 陸上自衛隊第5音楽隊の演奏

12日のみ 牛乳消費拡大キャンペーン
牛乳・乳製品試飲コーナー (鹿追町酪農振興会)

12日・13日 随時そば料理実演 そば打ち体験 会場入口

主催/鹿追そばまつり実行委員会・十勝毎日新聞社
共催/鹿追町・鹿追町農業協同組合・鹿追町観光協会
鹿追町商工会(農)西上経営組合(有)鹿追そば
そば処 大雪・そば処 おふくろさん
大草原の小さな家・食事処 花のや
支援/陸上自衛隊鹿追駐屯地

お問い合わせ先 鹿追そばまつり実行委員会
鹿追町東町1丁目15番地 ☎ 0156-66-4034

※ペットを連れての入場は出来ません。

鹿追町こだわりの6店

(農) 西上経営組合

畑から食卓まで。石臼挽き10割手打ちそば



自社農場のうち40haにボタンとセラノカオリを播き、収穫、製粉、販売を一貫して行っています。製粉は黒皮を取り除いてから香りや風味を損なわない石臼で挽きます。食べていただく蕎麦はボタンで北海道で古くから栽培され、甘みや粘りが多いのが特徴です。イベントのみで食べる事ができるにしかみ農園の手打ち蕎麦をご堪能下さい。
TEL.0156-66-3197

鹿追そば

石臼挽き牡丹種そば粉使用!!ニ・八手打ち蕎麦!!



製麺業、直営食堂「しかめん」を営業。通常は機械製麺ですが、まつり当日は全量「手打ち」に今年もこだわります。スタッフ約20人を動員し通常業務もこなしながら、夜通し準備いたします。そば粉は「西上経営組合」で収穫し、石臼により製粉された挽きたてを使用します。めんつゆも定評のある自慢のもので、水まわし、のし、切りと「手打ち」にこだわったそばを見非ご堪能ください。
TEL.0156-66-2184

手打ちそば処 大雪

十割そばにこだわり



そばは、十割そばです。麺は太めでコシが強いのに、のど越しが良くいくらでも食べられる感じがうちの特徴です。だしにもこだわりがあり、素材と時間には特に気をつけています。今年も家族を含めスタッフ十数名でそばまつりに参加します。山も紅葉の季節ですので、おいしいそばを食べて、紅葉も見て一日ゆっくり鹿追で遊んでみてください。
TEL.0156-66-1723

そば処 おふくろさん

すべて手打ちで提供



今月1日から代替り。鹿追産そば粉80%、つなぎに道産小麦20%。全て手打ちで提供。ダシは小樽からカツオ節、サバ節と昆布を混ぜ、かえしは半年前から寝かせたものを使用することで、まろやかな味になっております。当日は、3代目おふくろさん新メンバーで参加します。ぜひおふくろさんのおいしい手打ちそばをご堪能ください。
TEL.0156-66-1161

大草原の小さな家

「初出店!自家生産放牧豚と共演」



今回が初の出店となる「大草原の小さな家」。そば粉は「西上経営組合」で収穫されたものを自家製麺しました。つゆは当店こだわりのレシピで作ったダシと下地で仕上げます。そば祭り限定メニューとして「放牧豚もつそば」を提供いたします。そばの香り、つゆの旨み、放牧豚の力、是非ご賞味ください!
TEL.0156-66-2200

食事処 花のや

麺とスープにこだわりました!!



当店は鹿追そばまつり初参加となります。普段はラーメン中心でそばメニューはありませんが、昔ながらのおばあちゃんのを思い出しながら、親鳥の鶏ガラスープにこだわってみました。2日間、不慣れながらも家族総動員でがんばってイベントを盛り上げようと思っております。鹿追町の自然や然別湖の温泉、神田日勝記念館などの美術を楽しんでいて下さいね。お待ちしております。
TEL.0156-66-1777

鹿追町のおススメ!
紅葉見どころスポット



そばまつりに合わせて、鹿追の木々の紅葉もちょうど見頃となります。秋の訪れを感じながら、すこし足をのびせて紅葉の中を散策してみませんか?

会場ご案内図
会場周辺は通行止・駐車禁止等の交通規制が行われていますので、交通指導員の指示に従ってください。