

第18回

鹿追

そばまつり

紅葉に鹿追 そばの秋



10/11土12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]

11日・12日

9:30 開園

11:00 そば打ち体験 (1回目)

13:00 そば打ち体験 (2回目)

13:30 そばの早喰い大会

14:00 ビンゴゲーム大会

15:00 閉園

11日 11:30~ 陸上自衛隊 第5音楽隊の演奏

11日 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)

11日 12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

※ペットを連れての入場は出来ません。

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

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にボタンの種まき、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!!
二・八蕎麦!!



製麺業、直営食堂「しかめん」を営業。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す。是非ご堪能ください。
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ください。
TEL.0156-66-1723



そば処 おふくろさん

二・八手打ちそば



鹿追産そば粉80%、つなぎに道産小麦20%の二・八そばを手打ちで提供。タシはカツオ節、サバ節と昆布を混ぜ、自慢のかえしは半年以上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います。3代目おふくろさん、家族総動員で参加します。ぜひ、おふくろさんのおいしいおそばをご堪能ください。
TEL.0156-66-1161

大草原の小さな家

「自家生産放牧豚と共演」

そばは二・八で自家製麺しました。つゆは当店こだわりのレシピで仕上げます。そばまつり限定メニューとして、「放牧豚モツそば」を提供いたします。モツの味が濃いのに臭みが少ないのが特徴で、そばととても合います。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!!



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味を思い出しながら、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います。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ただきたいな。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

