

季節野菜の
天ぷら蕎麦セット
1300円



とって
おきの

取材で見つけた ごちそう グルメ

取材をしていると、
地元で愛される店を紹介してもらうことも多い。
訪ねてみれば、地元愛にあふれ、
料理に熱い情熱を傾ける店ばかり。

cafe &
dining Niwa

●かふえあんどだいにんぐにわ

昼は週替わりの3種のパスタを中心としたランチ、夜はアラカルトとともに酒を楽しむ客が多い。料理は日々変わるが、地元産のプレミアムオリーブオイルとアサノボークを使った料理は必ずメニューにのる。

DATA→P16参照



小ヤリイカと
オリーブケッパーの
トマトソースパグティ
1210円(サラダ付き)

そば結 里栴

●そばむすびりっか

☎090-2324-9589 MAP P18F1

定年後、独学でそば打ちを学び、長年の夢だったそば店を開業。季節ごとに一番おいしいそば粉を使った二八そばで、かつお節、さば節、日高昆布でとったつゆは香り高い。季節の野菜天ぷらとかき揚げが付く季節野菜の天ぷら蕎麦セットがイチオン。

☎さくら市喜連川4049 ☎東北自動車道矢板ICから車で18分 ☎11時30分～15時
☎火・水曜(臨時休業あり) ☎7台



魚介のパエリア
1580円

伝えたい味
多可瀬

●つたえたいあじたかせ

☎028-686-2883

MAP P18D3

梅山豚は国内にわずか100頭ほどしかない幻の豚。唯一の生産者である茨城県塚原牧場から直送される肉は、脂のおいしさに特徴があり、あっさりとしていて甘い。プラス220円でご飯、味噌汁付きの定食にできる。

☎さくら市喜連川5557 ☎東北自動車道矢板ICから車で20分 ☎11～14時
・17～20時 ☎水曜・第3火曜 ☎40台

梅山豚
ロースとんかつ
3080円

Avenue G

●あべにゅーじー

☎028-348-2545 MAP P18D2

住宅街にあるごちまもりとしたスペイン料理店。魚介のパエリアは鯛の出汁と天使のエビ、アサリ、ムール貝などの魚介の旨味が濃厚で、サフランの香りに食欲をそえられる。本場のイベリコ豚を使った生ハムサンド900円も名物。

☎さくら市フィオーレ喜連川2-8-9 ☎東北自動車道矢板ICから車で18分 ☎11～14時
LO・17～21時 LO ☎月・金曜 ☎5台

ラーメン専門店
竹末本店

●らーめんせんもんてんたけすえほんてん

☎028-686-2085 MAP P18F1

県内にいくつかの支店をもつがここが本店。丸鶏をはじめ、モミジや手羽など鶏のみを8時間炊き上げた濃厚鶏白湯スープと細ストレート麺との相性もばっちりだ。トッピングはチャーシュー、メンマ、カイワレ、刻み玉ねぎ。

☎さくら市喜連川4440 ☎東北自動車道矢板ICから車で17分 ☎11時30分～15時・17時～19時30分 ☎木曜 ☎7台

二代目中華そば
900円
※風限定



ここも
CHECK!

アート体験で思い出づくり

ガラスに命を吹き込むサンドブラストに挑戦

●がらすあーとこうぼう あっせんぶる
ガラスアート工房
アッセンブル

☎028-681-1806 MAP P18E4

オーナー兼ガラス作家の出口さんの作品を中心に扱うショップ&工房。絵や文字をデザインしたガラスに風圧で砂を吹き付けて削り、模様を残すサンドブラストを体験できる。

☎さくら市氏家1856 西崎会館1階 ☎JR氏家駅から徒歩1分 ☎10～16時 ☎日・月曜、祝日 ☎2台



☎駅からすぐの建物にある工芸教室。体験は2200円～

世界にひとつだけの指輪を手作り

●じゅえりーこうぼう あとりえそえた
ジュエリー工房
アトリエソエタ

☎028-682-7899 MAP P18E4

オリジナル指輪の手作り体験ができるジュエリー工房では、専任のスタッフのサポートを受けながら指輪のデザイン～原型作りまでを体験できる。仕上げはプロが行うので、できあがり美しい。

☎さくら市氏家1854 ☎東北自動車道矢板ICから車で15分 ☎10～18時(要予約) ☎火・水曜 ☎1台



☎制作費は2万8600円～(材料費別)。完成まで1～2カ月かかる



氏家うどんセット

1100円

モチモチした食感の自家製氏家うどんと、濃厚な肉の旨みを感じる半もつや半焼肉は相性抜群。半ライス、ドリンク付きでボリューム満点



店主の青木佑太さん
カルボナーラで食べるうどん。意外とおいしいですよ！

ういえばる あおりー

氏家バル AORY

028-680-4361 MAP P18E4

秘密基地のような憩いの場
うどんとチーズが好相性！

地元出身の店主が地産地消にこだわり、地元の食材を使うことで地域の活性化を目指す。氏家うどんはその代表格。さくら市産「さくらポーク」を使ったさくらポークプレートランチ1200円もおすすめ。

02 さくら市氏家2366-2 03 JR氏家駅から徒歩3分 04 11時～14時30分・17～22時(金、土曜・祝日前日は～24時) 05 日曜(月曜が祝日の場合は営業し、翌日休) 06 12台



1 表通りから少し入ったところにある店は、青い三角屋根が目印

W氏家うどん 930円

さくら市産の小麦「イワイノダイチ」を使用したうどん。太麺でコシがあり、めんつゆとカルボナーラつゆの2種類のつゆで食べる。

めいぶつおしょくじどころ かつやま

名物お食事処
勝山

028-682-3271 MAP P19C4

うどんともつ煮のコラボ!
これぞ氏家のご当地グルメ

ラーメン、うどん、そばを中心にしたメニューを提供。氏家うどん推進店認定第1号店で、手打ちブースでは、2代目店主のうどん打ちを見ることが出来る。

01 さくら市氏家1200-3 02 東北自動車道矢板ICから車で19分 03 11時30分～20時(変更の場合あり) 04 水曜 05 10台



1 創業50年の歴史がある食堂。県道125号沿いにある

お食事処



店主の小堀利孝さん
スタミナ定食
1100円もおすすめ!



店主の柴野秀雄さん
メニューが豊富で
ボリューム満点!

ざるうどん

650円

だしのいいツユとうどんがマッチ。おろしショウガと刻みネギの薬味でさっぱりいただける

おしょくじどころ きぬや

お食事処
きぬや

028-682-2444 MAP P19C3

旨!安!早!がモットー
清潔で開放感のある食堂

創業50年を超える食堂。丼や定食、麺類など幅広いメニューを扱い、どの料理もボリューム満点。氏家うどんは細めの平打ちだが、コシがあり、食べごたえ充分。

01 さくら市氏家3443 02 東北自動車道矢板ICから車で11分 03 11時～20時30分LO 04 水曜 05 30台



1 国道4号沿いの氏家自動車教習所の向かい側にある食堂

おしょくじどころ 志生亭

御食事処 志生亭

028-682-2482 MAP P18E4

新鮮な海の幸と一緒に
氏家うどんが味わえる

寿司や魚介、うなぎ料理が人気の日本料理店。刺身や天ぷらが付くにぎわいうどんセットは、注文時に希望すれば氏家うどんに変更できる(通常は普通のうどん提供)。

01 さくら市氏家2015 02 JR氏家駅から徒歩1分 03 11～21時(金、土曜は～22時) 04 月曜(祝日の場合は翌日) 05 60台



店主の大神勝さん
日本料理とうどんのコラボを楽しんでください

店長の田村孝さん
氏家うどんは、まず小麦の香りを楽しんでください。

にぎわいうどん

1800円

氏家うどんをメインに刺身、天ぷら、デザート、茶碗蒸しなどが付く贅沢なメニュー。手打ちの平麺でコシがあり、のど越しがよい。つけ汁は薄口の醤油風味



1 国道4号沿い、店内は落ち着いた雰囲気

氏家うどんとは

氏家うどんは、さくら市の氏家地区で収穫される地産産の小麦を使って作られるご当地うどん。氏家商工会の特許庁への出願により、2016年1月に地域団体商標登録された。

さくら市の名物ご当地グルメ「氏家うどん」は、お店ごとに特徴があるので、食べ比べても楽しい!



かつほう ききょう

割烹 桔梗

028-682-2562 MAP P18F4

うどん好きも納得の味
こだわりのつゆと揚げ立て天ぷら

割烹と店名にあるが、ハンバーグ定食、天ぷら定食、焼肉定食などメニューは和洋混在。A5ランクの和牛ステーキ3300円、うなぎ重3500円の人気も高い。テーブル席と個室が中心なのでファミリーでの利用に最適だ。

01 さくら市櫻野331-8 02 JR氏家駅から徒歩11分 03 11～14時・17～21時 04 月曜(祝日の場合は翌日) 05 10台



天ざるうどん

1700円

地元産小麦使用のうどんはモチモチ食感と喉越しのよさが魅力。じっくり丁寧に作ったつゆはやや辛口。揚げ立て天ぷらが秀逸だ。



1 国道293号(氏家バイパス)沿いにあるので利用しやすい