

秋田県内の麺まつりをご紹介します!

横手やきそばフェスティバル

9月中旬～10月上旬に開催

会場/秋田ふるさと村内(秋田県横手市赤坂字富ヶ沢62-46)



秋田県横手市のご当地グルメである「横手やきそば」が文化庁の100年フードに認定されたことをきっかけに、2023年新たなイベント「横手やきそばフェスティバル」がスタートしました。食べて、参加して、ステージイベントも盛りだくさん!会場全体でみんなが楽しめるイベントです。



湯沢市稲川 全国まるごとうどんEXPO

10月初週の土日に2日間開催

会場/湯沢市役所稲川庁舎前駐車場(秋田県湯沢市川連町字上平城120)



秋田県湯沢市稲川町のご当地麺である「稲庭うどん」をはじめとした、全国各地の人気ご当地うどんが大集合したイベントです。ご当地うどんを食べ比べて投票し、人気No.1を決定する催し物も。会場では全国うまいもの市やステージショーなども楽しめます。



西馬音内新そばまつり

10月～11月に開催

会場/羽後町活性化センター(秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字中野187番地)



秋田県羽後町西馬音内地区のご当地麺である「西馬音内そば」。秋に収穫した新そばで作った出来たての極上冷やがけそばを味わうことができます(限定500食)。そば職人愛好家によるそば打ち実演や西馬音内盆踊りのパフォーマンスも楽しめるイベントです。



SNSで人気の「ごうさん」があきたの麺ロードを制覇!

「うますぎい〜」のフレーズでおなじみのSNSフォロワー数113万人以上のグルメ系インフルエンサー「ごうさん」が「うますぎい〜」なあきたの麺ロードを制覇!ぜひ「ごうさん」のYouTubeチャンネルであきたの麺の魅力をお楽しみください!



ごうさん

YouTubeチャンネル「ごうさん全国グルメ旅」@gosan.umasugi



関西を拠点に、全国各地を食べ歩きしているグルメインフルエンサー。その美味しそうな食べっぷりが話題となり人気を博す。TikTok、Instagram、YouTubeにて活躍中!

@gosan_umasugi @gousan_umasugi



ごうさんのあきた麺ロードの旅



動画はこちら▶

あきた麺どころマップ

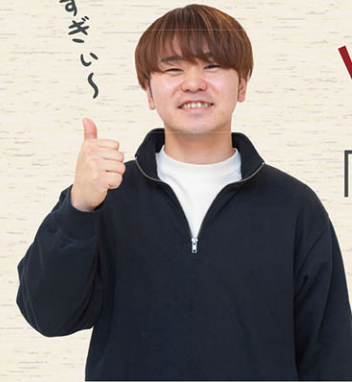


Webサイトはこちら▶

発行/秋田県観光文化スポーツ部 食のあきた推進課

掲載情報は2024年2月現在のものです

あきたの麺ロード 制覇せよ!



SNSフォロワー数
113万人以上!の
グルメ系インフルエンサー
「ごうさん」が
あきたの麺ロードを
制覇しました!!

詳しくは裏面をご覧ください▶

あきた麺どころマップ

秋田の名物麺を味わいながら観光スポットを楽しもう!

秋田には個性豊かな麺料理がたくさんあります。各地域自慢の麺料理を味わいながら、観光スポットを楽しむ「あきた麺ロードの旅」に出かけませんか?



男鹿エリア(男鹿しょっつる焼きそば)



なまはげ館/男鹿真山伝承館

ユネスコ無形文化遺産に登録された「男鹿のナマハゲ」の情報発信拠点。隣接する男鹿真山伝承館では、真山地区のナマハゲ行事を目の前で見ることができ迫力を間近で体験できます。
秋田県男鹿市北浦真山字水噴沢
☎0185-22-5050
🕒なまはげ館8:30~17:00
🗓年中無休(男鹿真山伝承館は12月~3月は要問合せ)



入道崎

男鹿半島にある絶景スポットの岬で、象徴でもある入道崎灯台は日本に16か所しかない登れる灯台です。周辺には、男鹿半島の名物を味わえる飲食店や土産店が立ち並びます。
秋田県男鹿市北浦入道崎岬布2
🗓男鹿駅観光案内所
☎0185-24-2100

西馬音内エリア(西馬音内そば)



西馬音内盆踊り会館

ユネスコ無形文化遺産に登録された「西馬音内盆踊り」の情報発信拠点。代表的な衣装である「端縫い」衣装や「藍染め」、盆踊りの様子を再現した人形などを展示しています。
秋田県雄勝郡羽後町西馬音内本町108-1
☎0183-78-4187
🕒一般観覧9:00~17:00
🗓毎週月曜(祝祭日の場合は翌日)、年末年始



道の駅うご 端縫いの郷

200年の伝統を誇る本格「西馬音内そば」をセルフ方式で堪能できる「端縫いダイニング」のほか、農産物直売所やカフェなど、旬の農産物やグルメを楽しめます。
秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字中野200
☎0183-56-6128 🗓1月1日
※施設により異なります。
【端縫いダイニング】11:00~LO16:00、(土日祝LO16:30)、11月~3月は11:00~LO15:00、土日祝LO16:00

横手エリア(横手やきそば)



横手市ふれあいセンター かまくら館

横手を代表する冬の伝統行事「かまくら」。横手の雪を使って作った本物のかまくらを年間を通して体験できます。横手市の特産品やお土産も販売しています。
秋田県横手市中央町8-12
☎0182-33-7111
🕒9:00~17:00
🗓年末年始(その他臨時休館あり)



秋田ふるさと村

秋田県立近代美術館、プラネタリウム、トリックアートのほか、秋田の伝統工芸品展示や手作り体験、郷土料理やご当地グルメも楽しめる全天候型のテーマパークです。
秋田県横手市赤坂字富ヶ沢62-46
☎0182-33-8800
🕒9:30~17:00
🗓1月中旬(10日間)

十文字エリア(十文字中華そば)



横手市増田まんが美術館

マンガ原画をテーマとした、全国初の本格的美術館。マンガ文化の歴史や国内外の著名な漫画家の原画を展示したギャラリーを備え、マンガ単行本も楽しめます。
秋田県横手市増田町増田字新町285
☎0182-45-5569
🕒10:00~18:00(入館は17:30まで)
※12月31日は15:00閉館
🗓第3火曜(祝祭日の場合は直後の平日)



増田のまちなみ

貴重な内蔵を備えた家屋・店舗が現在も50軒近く残っており、家屋の他にカフェ、酒蔵などが並びます。建造物の中には国指定重要文化財や有形文化財もあります。
秋田県横手市増田町増田中町・七日町周辺
圏一般社団法人増田町観光協会
☎0182-45-5541(平日9:00~17:00)

湯沢エリア(稲庭うどん)



佐藤養助 総本店

食事処で「稲庭うどん」を堪能できるほか、職人による実演見学や手作り体験(要問い合わせ)を楽しめます。また売店では稲庭うどんや秋田県内の様々な特産品も購入できます。
秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80
☎0183-43-2911
🕒売店/9:00~17:00 工場見学/9:00~16:00
🗓平日/11:00~17:00 手作り体験/11:00~13:00
🗓年末年始 ※工場見学は土曜・日曜・祝日は休み



石孫本店

創業から160年以上、独自の蔵付き酵母とともに歩み味噌醤油醸造所。蔵の見学やなま醤油絞り体験(要予約)などを楽しめるほか、3月~11月の土曜限定で提供しているラーメンも人気!
秋田県湯沢市岩崎字岩崎162
☎0183-73-2901
🕒平日/9:00~16:30
🗓土日祝/10:00~16:00
🗓毎月第2土曜日

やみつきになる海鮮具材としょっつるの濃厚な味わい!

おが ① 男鹿しょっつる焼きそば



男鹿しょっつる焼きそば

「男鹿のナマハゲ」で有名な秋田県男鹿市のご当地麺『男鹿しょっつる焼きそば』。

日本三大魚醤のひとつである秋田名物「しょっつる」を使用したしょっつるベースのタレと、粉末ワカメと昆布出汁が練りこまれた特製麺に、肉を使わない海鮮の具材が特徴です。

タレと麺以外は各店オリジナルレシピで提供しており、お店ごとに違った味わいを楽しめます。



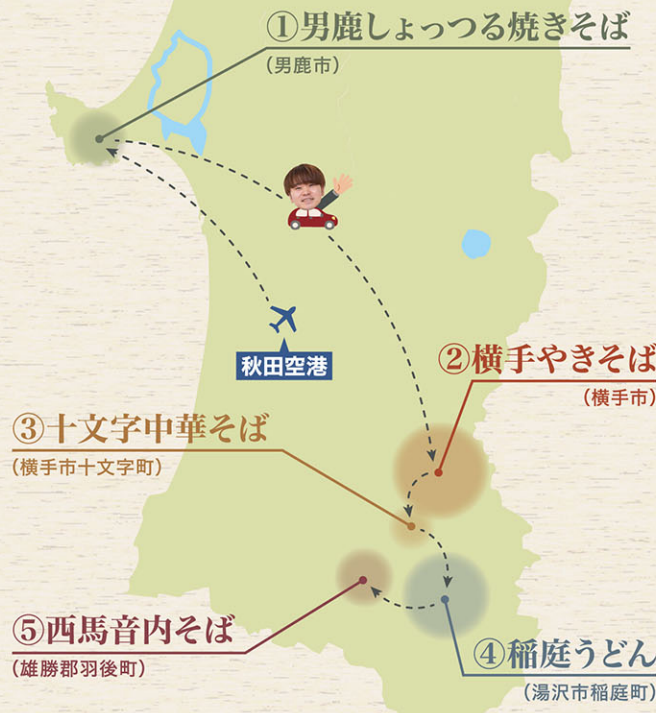
和風レストラン きりん亭

秋田県男鹿市船越内子213
☎ 0185-35-2700
営業 11:00~14:00
17:00~21:00 (LO20:30)
休 不定休(主に水曜日)

秋田を代表する 5つの麺を 紹介します!

秋田を代表する5つの麺料理。
県内の多くのお店で味わうことができます。
旅の思い出にぜひお召し上がりください!

こうさんの あまた麺ロードの旅



これらのエリアのほかにも多彩な麺があります!

モチモチ茹で麺が絶品! 秋田を代表するご当地グルメ

よこて ② 横手焼きそば



肉玉焼きそば

今や全国的知名度を誇るご当地グルメの代表格として日本三大焼きそばにも数えられる、秋田県横手市のご当地グルメ『横手焼きそば』。

特徴的な茹でた太めのストレート角麺を各店オリジナルのダシ入りソースで味付け。具材にはキャベツと豚ひき肉、半熟の目玉焼きと福神漬けが定番のトッピング。黄身を崩してもっちりした麺に絡めて食べると甘口ソースがさらにまるやかに。まさに至福のあじわいです。



藤春食堂

秋田県横手市大屋新町堂ノ前22-3
☎ 0182-33-5687
営業 11:30~14:00
休 第2・4日曜

毎日でも食べたい! あっさりスープと細ちぢれ麺が絶品

じゅうもんじ ③ 十文字中華そば



中華そば

秋田県横手市十文字町のご当地麺『十文字中華そば』。

元祖はマルタマ食堂の中華そばで、1935年ころに創業したとされています。

あっさりとした醤油味で、かんすいを使用しない細めのちぢれ麺が特徴です。

煮干や鰹節などを出汁に使用した透明なスープに、チャーシュー、ねぎ、メンマをトッピング。お店によってはお麩になるとや蒲鉾が入ることもあります。



元祖 十文字中華そば マルタマ

秋田県横手市十文字町佐賀会上沖田37-8
☎ 0182-42-0243
営業 11:00~19:00
休 火曜(※祝日の場合は営業)
備 スープが無くなり次第閉店

江戸時代から続く日本を代表する手延べ干しうどん

いなにわ ④ 稲庭うどん



二味天せいろ

日本三大うどんのひとつである秋田県湯沢市稲庭町発祥のご当地麺『稲庭うどん』。

「佐藤養助」の宗家、稲庭(佐藤)吉左工門が製法を確立した、約350年以上の歴史を誇る手延べ干しうどんです。

熟練の職人による手作業で作られる平らな細麺は、しっかりしたコシと喉ごしの良さが特徴です。冷たいざるうどんが有名ですが、寒い季節には温かい稲庭うどんも絶品です。



佐藤養助 総本店

秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80
☎ 0183-43-2911
営業 11:00~17:00
(販売/9:00~17:00)
休 無休(※年末年始を除く)
備 週末や祝日等、メニューを縮小する場合があります

冬でも食べたくなる! 冷たいつゆで食べる絶品「冷やがけ」

にしもない ⑤ 西馬音内そば



ひやかけそばと天ぷら

秋田県羽後町西馬音内地区のご当地麺『西馬音内そば』。

「弥助そばや」が元祖といわれている、200年以上の歴史を誇る手打ちそばです。

そば粉のつなぎに布海苔を使った二八そば(小麦粉2割、そば粉8割)は、コシが強く、独特の風味とつるりとした喉ごしが特徴です。

つゆはやや甘めで、冬でも冷たいつゆで食べるかけそば「冷やがけ」を食べるのが地元では定番です。



弥助そばや

秋田県雄勝郡羽後町西馬音内本町90
☎ 0183-62-0669
営業 11:00~13:00
休 月曜日、他臨時休業あり
備 蕎麦が無くなり次第閉店