

口に広がる そばの風。



常陸太田のおそば屋さんの会
そば焼酎

常陸秋そばのふる里
常陸太田のおそば屋さんが
本気で考えたそば焼酎。

2022年
春
提供開始



180ml

税込
円



常陸太田の
おそば屋さんの会
www.hitachiota-osobayasan-kai.com/



常陸太田のおそば屋さんの会
ホームページもご覧ください。

製造者 株式会社剛烈酒造 茨城県常陸太田市大里町 3401 Tel.0294-76-2007

お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は控えてください。飲酒運転は法律で禁じられています。

歴史の里

常陸太田は、

常陸秋そばの里。

美しい里山が迎えてくれる常陸太田市は、茨城県北部に位置し南北40km、東西12km、県内でも最大の市域面積を誇ります。

昭和29年7月に1町6村が合併し常陸太田市が誕生、さらに平成16年12月に金砂郷町・水府村・里美村を編入して現在の常陸太田市になりました。多くの史跡や古墳群に見られるように、縄文・弥生の時代から県北の中心地として栄え、平安時代の末からは、奥七郡など県北地域一帯を支配した常陸の豪族、佐竹氏の本拠地として約470年繁栄しました。江戸時代に入ると徳川光圀公が晩年を過ごした西山荘や、水戸徳川家歴代藩主の墓所である瑞龍山、11代藩主昭武公の山荘天竜院などに代表されるように水戸藩領地として発展し、明治時代には郡役所の設置や棚倉街道の商業中心都

市として繁栄してきました。里山の美しいロケーションが広がる市内には、バンジージャンプが話題の竜神大吊橋をはじめ、家族で楽しめるレジャー施設が点在し、緑豊かな大地に育まれた味覚もあります。

その味覚の代表とも言えるのが、「常陸秋そば」です。常陸太田市は「常陸秋そば」発祥の地で、金砂郷の赤土地区を中心に種子を育て、主に県北エリアで栽培されています。玄蕎麦の最高峰とも言われるブランド品種で、香りが高く甘みに優れているのが特徴です。全国の蕎麦職人にも支持されている「常陸秋そば」で打った蕎麦を、「常陸太田のおそば屋さんの会」の蕎麦処で味わうことができます。特にヘルシーメニューとして注目されている「けんちん蕎麦」は、地元産の旬の野菜を具材にした常陸太田のソウルフードです。常陸太田を訪れたら、ぜひ味わってみてください。

常陸太田のおそば屋さんの会



令和3年度常陸太田のおそば屋さんの会総会



常陸太田のおそば屋さんの会
ホームページもご覧ください。

常陸太田市は、常陸秋そば発祥の地として、現在も盛んにそば栽培が行われており、貴重な地域資源となっております。その常陸秋そばを使用した市内そば店のブランド力を更に向上させ、市外・県外・国外からの誘客を更に図っていくためには、そば店間の情報交換や技術研鑽を活発に行い、行政と連携していく必要があると考え、これらの活動を行うそば店の団体「常陸太田のおそば屋さんの会」を平成30年10月31日に発足いたしました。

我々は、常陸秋そば発祥の地にふさわしいおそば屋さんとして、おそば屋さんの魅力・ブランド力の向上を図り、そばによる交流人口の拡大、地域活性化とそば店の所得の向上及び後継者の育成を図ってまいります。

常陸太田のおそば屋さんは同じものは一つもなく、店それぞれの思いや味を堪能できます。常陸秋そば発祥の地だからこそ、そして農家の皆様の思いがこもったそばだからこそ、いい加減な仕事はしません。我々は美味しいそばをお客様にお出しいたします。

