

いなわしろ
天の香
について

いなわしろ天の香とは？

猪苗代町で収穫された蕎麦は専用の機械で乾燥・調整が行われ、中でも特に厳密に選別されたものだけがブランドそば「いなわしろ天の香」と銘打たれます。その後は、そばの実（玄そば）やそば粉として販売され、食卓や飲食店で提供されます。猪苗代在来種（猪苗代産会津在来種）は、生育期間は播種から2〜3か月、子実は一般的なものに比べ中〜大粒で粒張りが良く、製麺時の割れや切れの発生が少なく、香り・味等の食味が良いそばになります。毎年種子更新を行ったうえで7月から播種が始まり、9月下旬から収穫が始まります。生育中に係る手間は大豆等には比べ少ないものの、温害等には弱く水はけの良い土壌が求められます。



猪苗代そば乾燥調製貯蔵施設とは？

収穫された蕎麦の大部分はこの施設に集められます。専用の機械で乾燥、調製された良質なものが「いなわしろ天の香」として出荷されます。昔の猪苗代の蕎麦は米と同様の設備等で乾燥させておりましたが、平成10年より日本に数えるほどしかない蕎麦専用の施設を整備し高品質で均一的なそばを安定して提供できるようになりました。製粉の際には丸抜きした上で石臼挽製粉機等を用いることで、雑味やムラのない上質な仕上がりになります。



蕎麦の花

県内有数の蕎麦の生産地である猪苗代では、8月から9月にかけて様々な箇所で白く美しい蕎麦の花の開花が見られます。ここから時間がたつと茶褐色に変化し、付けた実を収穫したものを食用に用います。なお、ほとんどは農家所有の農地であるため、許可なしでの立ち入りはご遠慮ください。



猪苗代の蕎麦の歴史

猪苗代のそば食のルーツは古く、猪苗代湖畔の遺跡から発見されたそばの実について調査が行われたところ、西暦1100年代に栽培されたものと判明しています。その後、江戸幕府初代征夷大将軍である徳川家康の孫にあたり、初代会津藩主である保科正之公によりそば切りの技法が伝えられ現在一般的なそば食の基礎となったそうです。



新商品「いな#メン」

令和3年12月1日に、NPO法人猪苗代研究所から「いなわしろ天の香」を使用した新たな麺「いな#メン」が発表されました。穀のついた玄そばの特に香りが強い部分も無駄なく使用した麺で、しっかりとした蕎麦の風味がありながら、弾力のある従来の蕎麦とは異なる味わいとなりました。蕎麦のように召し上がっていただく他、冷麺のように調理したり、温かいスープに入れたり、様々な方法で美味しく食べられます。町内の店舗で独自に調理している他、お土産用として道の駅等で販売されています。ぜひご賞味ください。



※写真は調理例です。

千年伝統そば「いなわしろ天の香」



猪苗代湖畔の惣座遺跡で発見された蕎麦の実により猪苗代町のそば食が平安時代からの長い伝統を有することが立証されました。

古来の栽培・仕込み・調理方法を頑なに守り続けているブランド蕎麦「いなわしろ天の香」。

ぜひ、この千年伝統そばを「猪苗代蕎麦の里」でご賞味下さい。



いなわしろ天の香
誕生秘話

蕎麦は生育が天候に左右されやすく、品質は年によってバラツキがあるため、生産者や蕎麦店などの関係者が努力を重ね「千年伝統そば」の伝統と品質を守ってきました。現在国内で消費されるそばの大半は海外からの輸入ですが、それらに負けないよう伝統ある在来そばを、さらなる高品質化を目指した町独自の栽培マニュアルを作成し栽培に反映させ「いなわしろ天の香」としてブランド化致しました。

●各種お問い合わせ先

会津よつば農業協同組合
あいづ東部営農経済センター（そば粉店頭販売）
TEL 0242-62-4212 FAX 0242-62-4214

猪苗代そば乾燥調製貯蔵施設
（大量発注、玄そば等）
TEL 0242-72-1577 FAX 0242-72-1588

一般社団法人 猪苗代観光協会
（そば打ち体験、観光等）
TEL 0242-62-2048 FAX 0242-62-2939



猪苗代町農林課（発行）
TEL 0242-62-2116 FAX 0242-62-5175

「いなわしろ天の香」猪苗代町外認定店

「いなわしろ天の香」は町外でも高い評価を得ており以下の認定店で使用されています。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

17 No.5（ナンバーファイブ）郡山市

明日への活力を提供する焼肉店です。朝〜夜一人から団体まで受け入れ可能です。いな#メンを使った「いなわしろ冷麺」を提供していますので、美味しい焼肉のメにぜひお召し上がりください。

☎024-953-4024

郡山市中町8-5 29人 一部可
月・火・金・土 18:00〜23:00（L.O. 22:00）
水・木・日・祝日・祝前日 クレジットカード

18 生粉手打ち蕎麦・家庭料理の花菜 大玉村

完全予約制。安達太良山麓、大玉村内のいくね（防風林）に囲まれた100年以上の納屋をリノベーションして金臼挽き自家製粉を生粉打ち十割そばで提供しています。汁は江戸前風濃口汁、尚、ヴィーガン対応の汁も用意しております。

☎0243-24-5811

安達郡大玉村玉井字地座9-1 5台 16人 不可
ランチ：11:30〜14:30 ディナー：17:30〜22:00
火・水・木（年末年始休業）但し祝日営業 paypay,aupay

19 そば処 うつつ庵 いわき市

つなぎを一切使用せず十割そばを手打ちで提供しております。そばの香を引き立てる自家栽培の辛味大根汁と一緒にご賞味ください。

☎0246-74-1678

いわき市遠野町上遠野町字川張26-1
昼 11:30〜14:00、夜（土日祝のみ）17:30〜19:30
水曜日・第1、3火曜日 20台 26人 不可 一部可

【猪苗代町内そば店】 各店の職人こだわりのもと美味しいそばを提供しています。

20 いしむしろ C-4	中小松五百刈7-1	0242-66-2866	27 そば処 ふじ田 若宮・中ノ沢	若宮酸川野12	0242-64-2470
21 きまぐれそば七 D-3	川桁寺道北22	0242-66-3017	28 蕎麦物語 遊山 D-1	清水前2772	0242-72-1800
22 しおやぐら C-2	新町4875-2	0242-62-2330	29 手打ち蕎麦 十楽 C-2	行人壇38-1	0242-62-3980
23 清作茶屋 B-4	三ツ和波々帰田1106-2	090-2363-3666	30 農家食堂Acoustic「MIYU」 B-2	町島田1627	0242-62-2701
24 そば天国三四郎 E-4	山崎湊志田180	0242-66-3460	31 美蕎麦 三城 B-4	三ツ和波々帰田1106-1	0242-65-2828
25 そば処 おおほり 若宮・中ノ沢	若宮家東乙624	0242-67-1566	32 ラ・ネージュ C-3	城南140-1	0242-62-5070
26 そば処 おおほり分店 B-2	諏訪前231-1	0242-63-2566			

※住所は全て「猪苗代町」を省略しています。



「いなわしろ天の香」は手打ち蕎麦が絶品です。ぜひ「猪苗代蕎麦の里」にお越しいただきご賞味下さい。

2 安積屋食堂





若宮・中ノ沢地区

中ノ沢温泉街の一角にあり、付近には名所達沢不動滝があります。猪苗代の自然と共に季節野菜のてんぷらをご賞味ください。

☎0242-64-3607

猪苗代町大字壺巻字沼尻山2甲255-438

🕒 11:00～18:00 📺 不定休

🚗 不可 🚲 不可



天ぞるそば

5 御もてなしの宿 悠悠亭 B-2

1日2組限定の古民家風温泉宿。地元の旬の食材を使った料理や十割そば、そば田楽が自慢です。和風の落ち着いた雰囲気の中、ゆったりと温泉と料理が楽しめます。

0242-63-1900

〒猪苗代町字林崎461-3

16:00~10:30 不定休

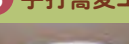
6人 VISA, MASTER 不可

8

手打蕎麦工房 そば楽人

C-3

📱



当店のそばは「いなわしろ
天の香」を使用しております。
そばで楽しいひと
ときをお過ごしください。

☎0242-63-0313

茨城県代々町千代田字ウヅウケ34

🕒 11:00~14:00(そばなくなら次第終了)

🍷 米 木曜日 📺 P 10台 🍀 28人 🍷 不可 📞 一部可

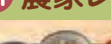
おすまじ

ぶっかけおろしそば





11 農家レストラン 結



C-2

📖

集落一丸となり地産の蕎麦、米、野菜を使ったメニューを提供する農家レストラン。ブランドそばを使用した本格手打ちそばを楽しめます。

☎0242-23-7747

📍 猪苗代町字新村北93

🕒 11:00～14:00 ㊿ 毎週火・1/1～5・8/13～15

💰 15台 ㊿ 50人 ㊿ 不可 ㊿ 一部可

📖 おすすめメニュー

結乃村そば膳

14

村の停車場

D-2





地元住民で結成されたそば塾で頒出している、いわれずの香りの「10割の蕎麦を、打ちたて、茹でたてでお出しします。ぜひご賞味ください。

おすそぶ

メニュー

そばと天ぷら

「地図の見かた」(例)

地図の見かた(例)

店舗名の数字と数値情報で、1～4重なった数字が掲載

3

いわはし館

B-3





磐梯山が一望できる抜群のロケーションにある「蕎麦の里猪苗代」の蕎麦処。席数もたっぷりの大きな空間の店舗で、地元の農産物やお土産も販売しています。

おすまじ

祝言そばセット

0242-72-0212

猪苗代町大字エミシ和字村55

11:00～14:00(土日14:30まで)

105号 4人 76人

水曜日

クレジットカード

可

QRコード



9 手打ちそば処 こがね

C-2





古くから製麺所として培ってきた技術を活かし、お客様に喜んでいたいただけるよう日々勉強しております。猪苗代へ来てよかったと言いつただければ幸いです。

**おすす
め**

ダニニ

ジャンボ
かき揚げそば

☎0242-62-2207

猪苗代町北半坡5655

11:00～14:00 ● 水・木 (時期により営業あり)

10台 ● 30人 ● 不可 ● 可






15

森の空 KAZU

C-2



猪苗代産石臼挽きそば粉をブランドして手打ちしています。こたわめいた十そばではそば本来の風味とのと越しを旨味下さい。そば粉入りだめおすすめて。




おすすめの
メニュー

天ぷらレ
つけ蕎麦

0242-93-5675

猪苗代町芹沢4040-5

11:00~15:00 月・火

15台 日 20人

paypay

不可

「地図の見かた」(例)

地図の見かた(例)

店舗名の数字と数値情報で、1～4重なった数字が掲載

C-2  実業家、夜はレトロなイメージの店内で

にあるアルファは地図上の位置（緑のライン）がライオンが中心に店舗のわけています。

 **しょうぶん**
「祝言そば」とは？

この言で祝言とは結婚式のことを指します。かつての猪苗代町は農村として質素な暮らしが主でしたが、祝言の際は地元総出でごちそうを準備しました。祝言そばはその一品で、鶏とそばを使って汁を取った暖かいそばで、現在でもその味を再現する店舗があります。

〈地図記号の見かた〉

①～⑯➡「いなわしろ天の香」認定店

20 ~ 32 ➡ その他猪苗代町内そば店

  ➡ そば畑見どころ

■ 食事ができるお店
 ■ 宿泊施設
 ■ 製麺所

※ 17～19 は町外認定店のため地図には記載していません。

