

うまい新鮮！上田を味わおう
地産地消推進の店

ご来店お待ちしております

塩田の館 そば処 北条庵

■江戸幕府による上田藩主仙石氏と出石藩主松平氏のお国替えが縁で、上田のそば職人の技術と出石焼きのお皿が融合し出石町の名物皿そばとなりました。上田市と出石町（現在兵庫県豊岡市）は昭和54年に姉妹都市となり、上田市の西塩田地区営農活性化推進組合の女性たちが「この皿そばを上田市で！」との熱き思いがこめられています。地元産のそばの実を、石臼でそば粉にし、西塩田の女性たちがおそばにしました。こだわりのつゆでお召あがりください。塩田の里で育ったそばの風味を味わっていただく事ができると思います。



そば切り



皿そば



そばの種まき



そばのし



塩田の館



そば畑



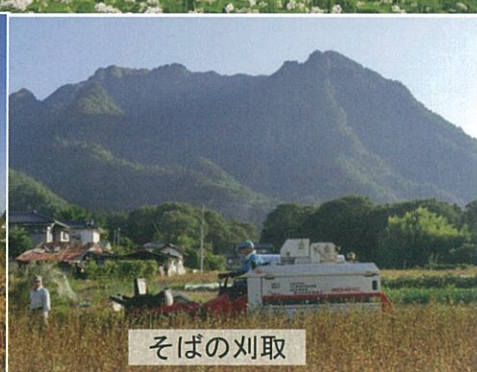
そばをこねる



石臼のそば製粉



そば畑



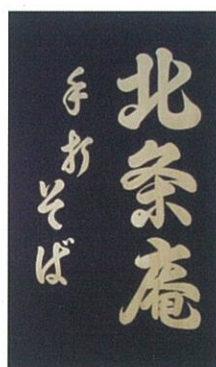
そばの刈取



そば打ち体験

ご予約受付しております

■場所 JA 信州うえだ西塩田店
※事前予約が必要※4名様から



そば処 北条庵

営業時間 午前11時～午後2時

休業期間 12月29日～2月末

386-1436 上田市前山554-12

塩田の館(観光案内・無料お休み処)

電話 0268-38-1251

Fax 0268-38-1261

そば処運営者

西塩田地区営農活性化推進組合 女性部