POST CARD

郵送の場合はお手数ですが85円切手をお貼りください

320-8601

応募期間
令和6年10月19日より
令和7年2月21日まで

栃木県宇都宮市昭和2-2-5

CRT栃木放送
「新そば食べ歩きスタンプラリー」係 行

お名前	フリガナ　　様　　性別 男・女
ご住所	〒　－ 県都府　市区郡　町村 TEL　（　　）
年齢	歳　ご職業
あなたがお薦めする蕎麦店をお書き下さい	
ご希望の賞品のアルファベットおよび賞品名を１つお書きください	賞
新そばスタンプラリーや栃木放送へのご意見ご感想などをお書きください	

※ハガキに記載された個人情報は、個人情報保護法に基づき、本抽選以外の目的には使用致しません。

キリトリ

実施期間
令和6年10月19日（土）～令和7年2月16日（日）

応募期間
令和6年10月19日（土）～令和7年2月21日（金）

プレゼント賞品
スタンプラリー参加店でお食事をして抽選で賞品をGETしよう!

A賞	JCBギフトカード 1万円分	4名様
B賞	参加各店舗のお食事券	29名様
C賞	CRT-FMも聞ける ワイドFM対応ラジオ	5名様
D賞	「嶋均三」さんの「ラジオでおづる婆っば」 春夏編・秋冬編CD2枚セット	5名様
E賞	「烏山和紙会館」より 「烏山和紙製品」詰め合わせセット	5名様
F賞	「真岡市観光協会」より 「真岡木綿ミニバッグ」	5名様
G賞	とちぎコシヒカリ（180gのパックごはん12個入） いな穂ちゃんごはん 1ケース	20名様
H賞	「JAなすの うど部会」より 「那須の春香うど（山うど）」	5名様
I賞	「西洋料理 明治の館」より 「焼き菓子詰め合わせ」	5名様
J賞	「日光醤油の ろばたづけ」より 「詰め合わせ つづらおり」	3名様

応募方法 & 当選発表

■スタンプは、参加各店のレジ横などに置いてございますので、お食事の際にお店の方にお申し付けください。1枚のハガキ（シート）には、必ず異なったお店のスタンプを押すようにお願いいたします。（お一人様１回のお食事につき、スタンプ１個です。）
■応募ハガキ（台紙）にスタンプを３個押印されましたら、お手数ですが85円切手を貼って郵送してください。
■応募期間は、令和6年10月19日（土）から令和7年2月21日（金）(当日消印有効）です。
■参加店舗は、期間中に栃木放送の番組内で順次ご紹介しますので、ラジオ放送でもお楽しみください。
■**公開抽選会** 令和7年3月下旬　栃木放送の生放送番組の中で抽選します。

CRT栃木放送
【FM】宇都宮 94.1MHz 足利 91.1MHz 今市・塩原・那須 93.4MHz
【AM】県央 1530kHz 県南 1062kHz 県北 864kHz
http://www.crt-radio.co.jp

---

1 ファーム 高林坊

会員が"育てた地元産そば"粉の那須野秋そばを使った手打ちそば。会員が栽培するそばを石臼で自家製粉したそば粉を使った手打ちそばが自慢です。
営 11:00～15:00
休 木曜定休
お薦め 高林そば(もり) 990円～

那須塩原市木綿畑451-1
☎0287-68-7775

2 お食事処 信吉

「辛味大根の薬味で食べる大根そば」
福島県昭和村付近産のそば粉を100%使用した十割手打ちそばを、相性の良い辛味大根の薬味で味わえます。また、山菜・きのこ・川魚等季節料理もご賞味ください。
営 11:00～15:00
17:00～20:00
土・日・祝日
11:00～20:00
休 毎週火曜日
お薦め きのこづくし定食 1,500円
一升盛そば（ホロさび付） 5,100円

那須塩原市関谷2047-1
☎0287-35-3037

3 農村レストラン 関の里

道の駅「湯の香しおばら」内の人気店。「身土不二」（しんどふじ）人間の身体と風土は一体という考えを実践し、地産地消で健康食の提供に努めました。地元契約栽培のそば、うどんをご賞味下さい。
営 11:00～15:30（ラストオーダー）
休 無休
お薦め 天もりそば 1,100円
もりそば（うどん） 700円
他に季節限定人気メニューあり

那須塩原市関谷442
☎0287-35-2266

4 関谷もみじの郷

風情ある建物は、江戸時代に会津街道の宿場町としてにぎわった関谷宿の屋敷を復元したもの。地元の幕根蕎麦愛好会のメンバーが毎朝打つ、本格石臼手打ち蕎麦を堪能ください。
営 11:00～14:00（ラストオーダー）
休 火曜日
お薦め 天もりそば セット 1,300円
かき揚げミニ天丼セット 1,300円
もりそば 900円

那須塩原市関谷448-1
☎080-3699-4016

5 生そば 冨陽

魅力度上昇中の黒磯駅前より、心を込めた蕎麦料理で皆様をお待ちしております。
営 11:00～15:00(14:30 L.O)
17:00～20:00(19:30 L.O)
休 毎週日曜日
第2、4月曜日
令和7年1月5日より
3月中旬迄休業。
お薦め 太打ち鍋焼き蕎麦 1,400円
蕎麦の美人ひきそば使用コロッケ 230円

那須塩原市本町4-4
☎0287-62-0007

6 そば処 芭蕉庵

芭蕉庵では、蕎麦の香り風味を大切にし、石臼自家製粉で、こだわりの味を提供しています。古民家でくつろぎ、そばの甘味や豊かな香りなど魅惑の味覚をご堪能ください。
営 11:30～13:30
休 火・水・木
お薦め 板そば（芭蕉・遊行・2色盛） 各900円(税込)
・初めての来店は、2色盛がおすすめ
・芭蕉は、田舎そばで風味と香りが強く、コシが弱い
・遊行は、細引きで薄緑色、のど越しが良い

那須町大字芦野2753
☎090-9530-9435

7 黒羽ふるさと物産センター

ＪＡなすの検査済
地元産そば粉100%
八溝朝霧手狩りそば
芭蕉さんが1泊14日滞在した街
くろばね ちい宮（当店からの時間）
御寺山（約20分 360°のパノラマ）
雲巌寺（約20分 禅の4大道場）
大雄寺（約5分 歴史探訪）
黒羽観光協（約2分 那珂川清流）
営 9:00～16:00
休 11:00～15:00
休 年中無休
（但し12/30～1/3は休）

大田原市黒羽向町1422-1
☎0287-54-3152

8 栃木県なかがわ水遊園 味処ゆづかみ

「手打ちそば」と「揚げたて野菜天ぷら」と「栃木の美味しいヤシオマス」。なかがわ水遊園の公園内に店があり、お子様ランチもあるので、3世代でお楽しみいただけます。
営 11:00～14:00
休 月曜日（祝日の場合は翌日）
第4木曜日
お薦め ヤシオマス御膳 1,400円
天ざるそば 1,200円
ヤシオマス寿司 750円

大田原市佐良土2686
☎0287-98-3055

---

9 そば処 岩村道場

そばは地元馬頭産の香り高いそば粉を手打ちにより薄く延ばした「細麺」です。つゆは出汁を利かしたやや甘めで薄味で女性向けに仕上げてあります。
営 11:00～14:00
（売り切れ次第終了）
休 毎週月曜日
お薦め もりそば 700円
天ぷらそば 1,000円

那珂川町松野570
☎0287-92-5429

10 観世音そば 下の家

当店では全量自家栽培・自家製粉のそば粉を100%使用し外二割そばを提供、地産地消にこだわった店です。
とちぎGAP第1号認証（2023年10月現在）
日光そばの四季物語を生産・販売しています。
営 11:00～14:00
休 毎週火曜日
（祝日の場合翌日）
お薦め もりそば 650円
大もりそば 900円
そばゼリー 400円

日光市岩崎1032-5
☎0288-27-3000

11 そば処 報徳庵

日光街道沿いの杉並木公園に位置し、二宮尊徳翁の報徳仕法農家を再現した建物で食べる地粉100%のそばは、喉ごしの良い繊細なそばです。
営 11:00～15:00
休 年中無休（但し、1/1～1/3は休み）
お薦め 天ざるそば 1,500円
金次郎そば 1,400円
味噌田楽2本 500円

日光市瀬川383-1
☎0288-21-4973

12 茶そばの店 やぶ定

地元産そば粉で、京都宇治の抹茶で打ち上げます。今市のおいしい水でのどごしの良いおそばです。創業100年を超える老舗です。
営 11:00～19:00
休 月一回（不定休）
お薦め もりそば 600円
やぶ定特製ビーフカレー 700円
（そばセット 950円）
うな重梅田 1,900円
（そばセット 2,400円）

日光市今市639-10
☎0288-21-0375

13 そば処 水無湧水庵

日光のおいしい水、そば粉はもちろん地粉100%、まさに地産地消のお店です。豊かな自然の中で食べるおそばは又格別です。
営 11:00～14:30
休 月一回（不定休）
毎週水曜日
第1・3木曜日
お薦め もりそば 750円
きのこそば 1,050円
かき揚げそば 850円

日光市水無309
☎0288-26-3355

14 小代行川庵

旧加藤家の部宅を活かした手打ちそばの店。完全地元原産の風味豊かなそば粉を、挽きたて、打ちたて、茹でたてでご賞味いただいております。また、四季折々の景色も格別です。
営 11:00～15:00
（1/4～3月末は14:30まで）
休 毎週木曜日
（但し祝日の場合は営業）
年末年始（12/31～1/3）
お薦め 天ざるそば（そば・うどん） 1,350円
スペシャルそば（山菜ものこ・ろろ・揚げ玉入り） 1,150円
そばだんご 400円

日光市小代371
☎0288-27-3535

15 古民家蔵造りの一軒家 そば亭 瀬左衛門

里山と川沿いの田んぼの中に佇む一軒屋。古び、改修した門をくぐると、古民家造りの店内には大黒柱が五段の梁を支え、重厚感が漂う。水は岩盤水脈を使い、全て無添加、青竹打ちのそばが味と食感には定評あり。
営 昼 11:30～14:00
夜 宴会のみ営業 17:00～ 要予約
休 火曜日（祝日営業）
お薦め 海老野菜天もり 1,550円
（そば・うどん）
つな滝につそば 1,050円
（揚げ出し汁）
蔵王牛乳ソフトクリーム 350円

蔵王酪農センター
蔵王牛乳ソフトクリーム
蔵王
蔵王酪農センター
蔵王
蔵王
蔵王