

# 日光例幣使そば街道 自慢のそば

日光連山などの山々を源にした清らかな水と、豊かな自然に恵まれた日光例幣使そば街道ならではの香り高い絶品そばを紹介します。



## 日光例幣使 そば街道 寒晒し蕎麦

【日光東照宮の権現水で仕込む  
至高の逸品】

秋に収穫した地元産の良質な玄そば(殻付きのそばの実)を厳寒期に日光東照宮境内洗心池の権現水に数日間浸した後、寒風に晒し乾燥させたそばです。

権現水への浸し作業は神聖な神事として執り行われ、1月の大寒から約100日をかけて仕上げられるそばは、上品な甘みを感じられる数量限定の至高の逸品です。

【提供期間：4月下旬～6月頃】



## 夏そば

【早刈りそばの青みど爽やかな風味】

“新そば”といえば、秋をイメージする方が多いと思いますが、日光例幣使そば街道エリアでは「夏の新そば」を味わうことができます。

4月中旬から下旬に種を播き、6月中旬から下旬の梅雨の晴れ間に収穫した玄そばは、清涼感のある青みがかった色鮮やかなそばに仕上がります。

【提供期間：6月下旬～8月頃】



## にらそば

【旨いそばと香り豊かなにらの融合】

生産量、品質ともに全国トップクラスのにら産地である鹿沼市で昔から親しまれてきたそばです。

青々と肉厚で幅広、深みのある香りとシャキシャキとしたにらの食感がそばの旨味とマッチし、鹿沼の食文化として定着しています。

「にらそば」は鹿沼市だけでなく、日光市内の一部そば店でも提供されています。



【提供期間：通年】

## 鹿沼サラダそば

【サラダとそばが恋をした。】

「パスタはいろいろな食べ方をするけど、おそばはどうなの?」そんな疑問から開発されたメニューです。

そばと新鮮な野菜を一度に楽しむことができ、さっぱりとした味は夏にぴったりです。

店舗によってサラダの具材やドレッシングが異なるため、様々なお味を各店舗でお楽しみください。

【提供期間：通年】



☆「地元産の美味しい野菜+そば+ドレッシング」  
=「鹿沼サラダそば」  
鹿沼市内のそば店と鹿沼商工会議所を中心に開発された色鮮やかでヘルシーな涼しさを感じられるそば

## 日光氷温寒熟そば

【氷点下2℃によって生まれる甘みと旨み】

秋に収穫した新そばを、氷点下2度の氷温庫で寒さというストレスを与える技法によって作られたそばで、「日光そばの四季物語」の一つ。

寒晒しの原理を人工的に再現したものであり、甘さと旨みが増すとともに、長期間高品質な状態を保つことができるため、美味しいそばを長く楽しむことができます。

【日光そばの四季物語】

☆一年間を通して旬で美味しいそばを食べられることをPRするため、日光手打ちそばの会が掲げるテーマ  
日光氷温寒熟そば：冬～春      日光夏秋彼岸そば：秋  
日光夏そば：夏                      日光あおい蕎麦®：秋～冬



【提供期間：2月中旬～6月頃】