

# 出石皿そば

恵まれた風土、出石を代表する味覚、手打ち皿そばは、宝永三年(1706)に、信州上田から、お国替えとともに、仙石氏により、そば職人を連れてきて始めたのが、「出石皿そば」の起源といわれています。

そばは、小麦や米にくらべてルチン・たん白質・ビタミン・ミネラル等栄養豊富で、特にルチンは穀物の中ではそばだけに含まれているものです。動脈硬化、高血圧を防ぎ、カッケにもなりにくい…。そばを常食していた山村で長寿者が多いといわれる理由の一つなのです。

出石皿そば

〒990-0101 兵庫県豊岡市出石町田結庄  
 TEL.0796-52-2084  
 FAX.0796-52-6183  
<https://www.izushi-yamashita.co.jp/>

〔駐車場完備〕  
 平日大型バス  
 駐車可  
 ご予約承ります。



伝統と手作りの風味



本場手打の  
出石皿そばを  
心ゆくまで  
ご賞味下さい。



出石皿そば



そばプリン

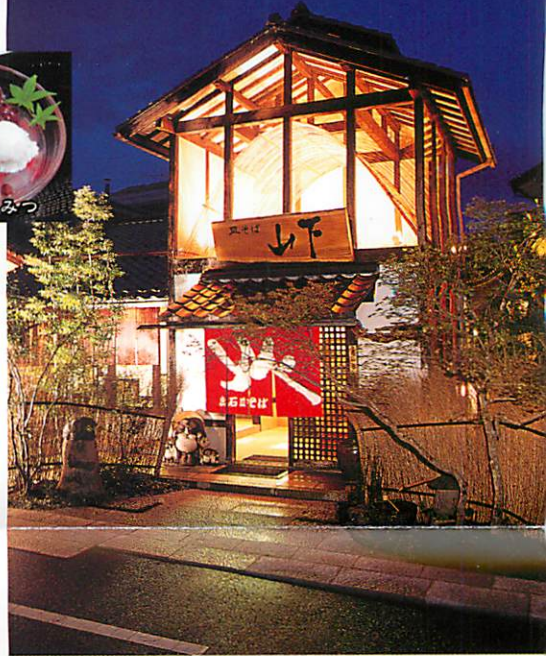


そば団子



そば団子あんみつ

焼きたて  
打ちたて  
茹きたて



120名様  
収容



お一人様20皿食されますと「そば通の証」を進呈いたします。