

那須の「高原そば」
那須野秋蕎麦庵

なすのあきそばあん

所在地：行田市前谷 749-5 席数：テーブル 8 席
 電話：048-556-7453 カウンター 5 席
 営業時間：11:00~15:00 宴会：不可 貸切：不可
 17:00~21:00 たばこ：禁煙
 駐車場：7 台 送迎：不可
 定休日：月曜

HP：<http://www.plus-kun.com/ip/akisobaan.pdf>



口の中に広がる

香りと甘み

那須高原で育ったソバの実を使った「高原蕎麦」。噛むとソバの香りと甘みが口の中に広がる逸品だ。十一月に収穫したソバの実だけを直接生産者から仕入、大谷石の蔵で通年低温貯蔵し、石臼で製粉。こだわりは、ソバの打ち方や切り方、麺つゆのダシの取り方にもある。自慢の高原ソバ、土日には十割ソバがおすすめ（限定十食）。「那須野秋蕎麦」は商標登録されており、埼玉県内では唯一この店で。



オススメ Menu

- 高原ソバ
- 高原十割ソバ
- かき揚げ天ソバ 他



平成 26 年度
飲食店の逸品発掘事業
 【地域内資金循環等新事業開発検討事業】

実施店舗 那須野秋蕎麦庵
 ミヨシ、南国飯店、かねつき堂、相生軒
 満る岡、Bistro ふじやま、計 140 店以上

がんばる経営 応援します！
行田商工会議所