

静岡県内美味しいお蕎麦屋さん特集



静岡県は富士山からの湧き水もあり、日本でも有数の水のきれいな県です。

薬味に使われる生山葵やかき揚げの桜エビも本場ということで、美味しいお蕎麦を食べに足を運ぶ方も多いでしょう。

そんな県内のお蕎麦屋さんを何店かピックアップしてご紹介いたします！！

きょうざんぼう

蕎仙坊

裾野市の森の中にあるお蕎麦屋さん！！

古民家風でとても趣のあるお店です。週末は開店と同時に満席になってしまうほど人気店。細めのせいろはしっかりとした喉越しで田舎そばは硬めのお蕎麦です。



住所：静岡県裾野市須山1737

☎：055-998-0170 [MAP](#)

定休日：月曜日、火曜日

← 二色そば



ちややま

今はなき鷹匠の「つむらや」で15年間修業した店主が営むお蕎麦屋さん。惜しまれつつ閉店した「つむらや」の名物蕎麦が復活しました♪

名物「ふくわうち」は5種類の冷たいお蕎麦を楽しめる看板メニュー。一方の「おにわそと」は温かいバージョン日替わり蕎麦も入ってるので季節によって、日によって楽しめますよ！

住所：静岡県静岡市葵区沓谷3丁目1-5

☎：054-395-5800 [MAP](#)

定休日：木曜日、第3水曜日



名物 ふくわうち



一玄自慢の天ぷら

住所：静岡県焼津市小土896-7

☎：054-626-8697 [MAP](#)

定休日：第3火曜日

いちげん 一玄

「挽きたて」「打たて」「茹でたて」の3たてを追求した二八蕎麦です。蕎麦を食べた後のそば湯で割ったおつゆが美味しいものであるように。だしには本枯のかつお節をふんだんに使っています。

蕎麦だけでなく天ぷらも自慢！

魚の町「焼津」ということで旬の魚介、野菜天は盛り合わせから単品まで。。その日のおすすめもボードでチェックしてお塩で楽しんでみて下さい。単品は他にない変わり種類も豊富で迷います！！

