

A-01 本格手打ち 蕎麦六

川俣の味の集大成



～打ちたてにこだわる本格派のお店～

そば粉100%、石臼引きの本格手打ち蕎麦。麺は細めで、みずみずしく、強い歯応えが特徴。季節の天ぷらや川俣シャモのトッピングなど、店主こだわりの一品が食べられます。

～鴨南蛮そばならぬシャモ南蛮そば～

鴨肉の代わりに町特産品である川俣シャモを使った濃厚な出汁に、冷たい蕎麦をつけて食べるのはまさに絶品。川俣シャモの上質な脂が口いっぱい広がります。



(お店から一言)

挽き立て・打ち立て・茹で立てのおそばを提供しております。
全国の生産者様のおいしい蕎麦を御賞味ください。

海老の天ぷらはとても大きく、食べ応え満点です。

本格手打ち 蕎麦六

- 📍 伊達郡川俣町鶴沢字東13-1 道の駅川俣シルクピア2階
- ☎ 024-565-5783
- 🕒 11:30～14:00
- 定休日:月曜日(祝祭日の場合は翌日となります)

案内人



川俣支店
馬場 卓也