

まずは、門前通りの蕎麦店をご紹介します。



1 そば処 ったや

明治8年の創業以来、140年以上・5代にわたり笠間稲荷の門前でためきのそばさんとして愛されています。茨城県産の常陸秋そばを使用し、山芋つなぎで自家製麺。歯触り・舌触りがひと味違います。とろろでいただくのもよし。元祖そばいなりもおすすめ！



〒笠間市笠間1279
☎0296-72-0055
◎[平日]10:00-15:00
[土・日・祝]
10:00-16:00
◎不定休



2 つの国や

110年以上の歴史を誇るつの国や。蕎麦はもちろん、定食や丼もの、ラーメンなどもあり、どれも老舗ならではのこだわりが詰まっています。また、販売している蕎麦稲荷は地元の飯村きのご園の舞茸が入っており、しっかりと味がしみ込んでいて美味しい。



〒笠間市笠間1276-1
☎0296-72-0061
◎10:30-17:00
◎不定休



3 柏屋

とても大きなお揚げがのった稲荷蕎麦が一番人気！お蕎麦は手打ち蕎麦でコシがあります。柏屋名物のつゆは県内の造り醤油屋のこだわり醤油と甘さ強めの粗目砂糖を使っている、このつゆとお揚げの相性が抜群！店頭で蕎麦を打っているところが見えるのも特徴。



〒笠間市笠間1273
☎0296-72-0139
◎10:00-17:00
◎不定休



4 きむらや

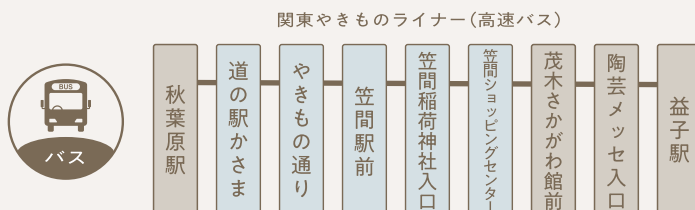
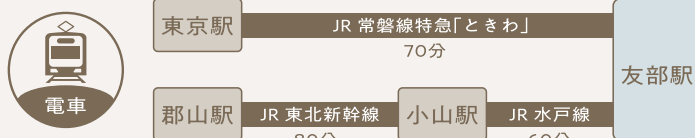
ここきむらやのおすすめは、名物のいなり寿司です。その種類はなんと約10種類！レンコンやそばろ、梅など変わり種が多いですが、どれもお揚げとマッチしていてとても美味しいです。蕎麦を注文するときは、是非いなり寿司セットにしてみてください。



〒笠間市笠間1351
☎0296-72-0268
◎9:00-売り切れ次第
◎不定休

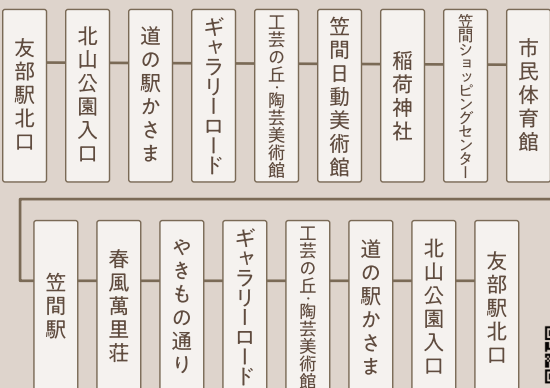


ACCESS



かさま観光周遊バス

笠間市内を走るノンステップバス。 ■1回乗車券：100円
友部駅着特急(下り)のダイヤに合わせ ■フリーパス：300円
友部駅を出発し、笠間の主要観光施設を巡り、友部駅へ戻るルート。
※月曜運休 (祝日の場合翌日運休)



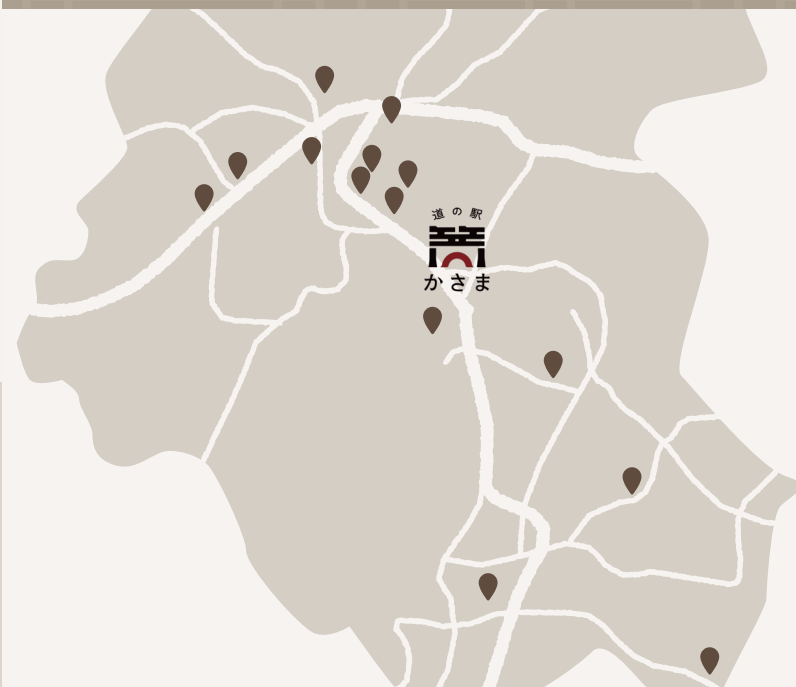
※2025.9 現在

K
KASAMA
2025

PRODUCED
BY
MICHINOEKI KASAMA
STAFF

蕎麦

道の駅かさまスタッフ行きつけの
お蕎麦屋さんの魅力をご紹介します



かさまのゲートウェイ

笠間市のほぼ真ん中にある"道の駅かさま"。
ここから始まる様々なかさま体験。
いつでも、何度来ても楽しいかさまの
様々な魅力をご紹介します。

道の駅



SOBA MAP

そば

県の推奨品種でもある「常陸秋そば」は笠間でも栽培されており、市内には約 40 件もの蕎麦屋さんが点在しています。是非お気に入りのお店を見つけてみてください！



A 手打ちそば処 のざわ

昔懐かしいお蕎麦屋さんの雰囲気。田舎そばが大好きな人には、特におすすめ。お蕎麦のほか、フライ等も絶品です。

▲笠間市稲田1414-1 ☎0296-74-3876
☎11:00-14:30/17:00-20:00 土・日・祝11:00-15:00/17:00-20:00 ☎水



B そば家 和味

隠れ家のような場所にあります。古民家の雰囲気漂う店内でいただく蕎麦は深い味わい。たどり着くまでの道が狭いので注意が必要です。

▲笠間市飯合702-1 ☎0296-74-2744
☎11:30-15:00 ☎水・木



C 石挽きそば家 尚庵

石臼挽きの十割蕎麦と二八そばが選べ、食べ比べも楽しい。そばがきやとり天などの一品料理もおいしく、色々選べます。

▲笠間市石井1803-1 ☎0296-72-5676
☎11:00-16:00 ☎水



D そば処 やなか

メニュー豊富でミニ丼とのセット等色々選べます。日中休みの食事処が多い笠間で、通しで営業しています。しっかりとした蕎麦です。

▲笠間市石井732-4 ☎0296-72-6714
☎11:00-19:30 ☎無休(臨時休業有)



E そば工房 紅葉亭

蕎麦はコシのある石臼挽き十割そばで、懐かしい雰囲気で落ち着く店内。蕎麦打ち教室も行なっています。

▲笠間市金井11-7 ☎090-6525-3942
☎11:00-16:00 土・日・祝11:00-17:00 ☎木



F 生蕎麦 たけ川

天ざるが人気メニュー。天ぶらのボリュームには驚きます！地元の人に密か(?)に人気のカレーライスも試してみてください。

▲笠間市笠間1989 ☎0296-72-0219 ☎11:00-14:30 ☎木

G 手打百藝 泰然

順番待ちすることが多いお店。一番人気は天ざる。自家製石臼挽きの発芽そば、さらしな、田舎そばの3種があり、蕎麦湯にびっくり。

▲笠間市下市毛229-1 ☎0296-73-5008 ☎11:00-15:00 ☎月・火(臨時休業有)

H 手打ちそば処 終

芸術の森公園の近くにある綺麗で落ちついた雰囲気のお店。味はもちろんのこと、香りも良い細麺のお蕎麦です。

▲笠間市笠間2501-1 ☎0296-72-1967
☎11:00-14:00 ☎木(祝日は営業)



I 手打ち 一茶庵

ギャラリーロード沿い笠間宿内にあります。コシがあってもっちりしています。三味そばはいろいろ味わえておすすめ。

▲笠間市笠間2247-1(笠間宿内)
☎0296-72-0441 ☎11:30-20:00
☎月(祝日の場合は翌日)



J そば処 手打ち 一休庵

ご主人のこしのある常陸秋そばと奥様こだわりのかき揚げセットがおすすめ。笠間焼の器を使っています。そば打ちもできます。(要予約)

▲笠間市平町1248-2 ☎0296-87-0363
☎11:30-16:00 ☎金



K 手打ち蕎麦 たいら

お蕎麦屋さんとは思えないモダンで落ち着いた店内。ジャズを聴きながらいただく常陸秋そばの細麺は、コシも香りもしっかり。ゆば天ざるがおすすめです。

▲笠間市平町1783-5 ☎0296-78-0116 ☎11:30-14:00 ☎月・火・金・不定休



L すみよし

栗畑の中にある知る人ぞ知る隠れた穴場的なお店。太打ちと細打ちがあり、太打ちは圧倒的な迫力です。店内はゆったりしています。

▲笠間市住吉1114-2 ☎0296-77-4735 ☎11:30-15:00 (LO.14:00) ☎水



M 伝統常陸そば 山彦

噛みごたえのある田舎そばです。ボリューム感のある盛り付けで、地元民の御用達。野菜天ざるや、丼ものセットが人気です。

▲笠間市吉岡53-1 ☎0299-45-0711 ☎11:00-14:00 ☎日・祝



N 手打そば やしろ

常陸産と北海道産のそば粉をまぜ合わせ、手打ちで仕上げたコシのあるそばが楽しめるお店。ボリューム満点の天丼セットが人気です。

▲笠間市安居3145-85 ☎0299-45-2950 ☎11:00-19:45 ☎元日

