

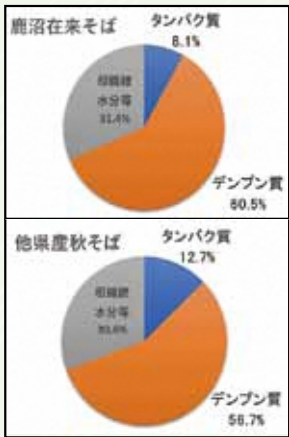
「鹿沼在来そば」GI産品登録

◆ GI(地理的表示)産品とは

・「鹿沼在来そば」は地域ならではの自然的、社会的要因の中で生まれ、品質と伝統が評価されて、農林水産省登録と成った、鹿沼の知的財産です。

◆ 特性は

- ・「鹿沼在来そば」は日光連山の南麓に位置した鹿沼市内の中山間部で栽培された鹿沼の在来種で、他種と差別化された特性を示す。
- ・玄そばは実の大きさが3.8mm程度の小粒細身で、殻は黒褐色である、香り成分の甘皮の割合が多く香り豊か。
- ・高いデンプン質による雑味のない甘さ、タンパク質含有量の低さによる淡泊で歯切れが良い。
- ・玄そばの極薄い殻を挽き込んだ田舎蕎麦は、豊かなポリフェノールにより、滋味深さが促進される。
- ・鹿沼の風土に適應し、閉鎖環境で栽培された在来そばは「コソバ」の愛称で150年に亘り栽培継承されている。



鹿沼在来そば



農林水産省GI登録第136号

鹿沼そば認証制度

- 鹿沼産玄そばを使用している飲食店舗、製麺粉業者について市の認証基準を満足した店舗を「認証店」として、そば品質を確保する。
- 認証店の基準は
 - ・鹿沼産そば粉100%使用し、そば粉含有率70%以上で、手打ち又は手打ち式である。
 - ・鹿沼産そば粉を規定量含んだ、生麺、半生麺、乾麺とする。

鹿沼そば振興会

- 鹿沼そば振興会は、生産者と製麺粉業者、飲食店舗で構成し「鹿沼そば」の品質維持向上と安定供給、消費拡大を図る。
- 農林水産省GI登録産品「鹿沼在来そば」の企画、運営、管理を行う。



鹿沼そば振興会事務局
栃木県鹿沼市今宮町1688-1
TEL 0289-63-2188
FAX 0289-63-2189
<http://www.kanumasoba.com>



2024. 8月改訂

鹿沼そば

認証店

巡りmap

関東一のそばの郷かぬま



鹿沼そば振興会



- 飲食店舗
- 1 手打ち やぶそば
 - 2 そば亭 瀬左衛門
 - 3 鹿沼そば せせらぎ
 - 4 かぬま手づきの里 そば処 久我
 - 5 そば処 佐野屋
 - 6 みたか亭
 - 7 峠の味どころ 大越路
 - 8 栗野物産
 - 9 みっちゃん蕎麦
 - 10 手打ちそば処 嵯峨
 - 11 玄そば 文石庵
 - 12 生そば 富士川
 - 13 そば割烹 日晃
 - 14 やまの路 みず沢
 - 15 そば処 久美野
 - 16 清流の郷 かすお
 - 17 月見亭
 - 18 そば切り「一庵」
 - 19 ちの駅 新鹿沼宿 鹿沼そば 大越路
 - 20 そばの里ながの れすらん フォーヌ
 - 21 久我の里 そば処 なゆた庵
 - 22 上南摩そば 竜がい
- 製麺・製粉業者
- 1 松本米穀店
 - 2 米山そば治平庵
 - 3 コースプロセス
 - 4 石川そば製粉所
 - 5 池澤米穀店
 - 6 麺工房 寛



鹿沼そば巡り

