

特集 おいしさが集結! 佐野のご当地グルメ

「豊富で良質な水」が佐野の食文化を育んでいます。南北に長い佐野市は、北に連なる山々からの冷たく、手つかずの美味しい水に恵まれています。その水の恩恵を受けた産物や郷土料理の数々をご堪能ください。



特徴

1 スープ

佐野の美味しい水で作る醤油味のあっさりしたスープです。佐野の水は、クセがなくまろやかなので、ラーメン作りに適しているといわれています。



「佐野ラーメン店の混雑状況等が確認できるデジタルマップ」

昭和63年に結成された佐野らーめん会。らーめん会員店舗が掲載されているマップは、各店舗の他、佐野市物産会館等で配布。観光協会ホームページからダウンロードも可能。



「佐野市観光協会HPパンフレットダウンロード」

佐野らーめん

大正時代に、中国の料理人が青竹打ちを伝授したのが佐野らーめんのルーツといわれています。市内には100年以上の歴史を持つ老舗をはじめ、150店舗ほどのラーメン店があります。

● 佐野らーめん会事務局 ☎ 0283-21-8448 (ラーメン太七)

特徴

2 青竹手打ち麺

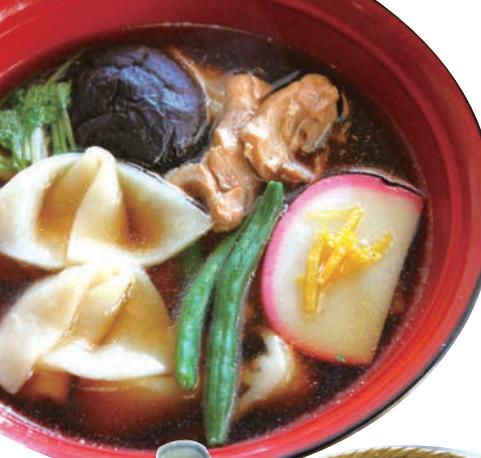
青竹で打った不揃いぢぢれ麺。小麦の風味豊かな味わいがスープと絶妙にからみ合います。



佐野名物 いもフライ

蒸したジャガイモを串に刺して衣をつけて揚げた後、地元産ソースをかけて仕上げたもの。甘味とホクホク感のあるジャガイモが、特製ソースとマッチしています。

● 佐野名物いもフライの会事務局 ☎ 0283-22-0905 (早川食品)



郷土食 耳うどん

葛生地区に伝わるお正月料理です。鬼の耳に見立てたうどんを食べると「家の話を悪魔に聞かれない」「近所の悪口が聞こえない」など1年を無事に過ごせるという言い伝えがあります。

● 佐野そば商組合 ☎ 0283-24-5788 (元禄)



佐野名物 大根そば

千切りにした大根をそばに混ぜたり乗せたりして食べる、明治時代より親しまれている佐野市の郷土料理です。そのシャキシャキした食感と、さっぱりとした味で、健康食としても注目されています。

● 佐野そば商組合 ☎ 0283-24-5788 (元禄)



良質な水と気候・土壌がそば栽培に適しています。葛生地区の仙波や牧、田沼地区の野上や下彦間、飛駒といった地域ごとの産地に恵まれています。



佐野黒から揚げ

2018年6月、佐野らーめん、いもフライに次ぐ第3のご当地グルメとして誕生。見た目が黒く衣がカリッと、ソース味で後味スパイシーなやみつき味のから揚げです。

● パパプロe街佐野奉行所 ☎ 070-8580-9696



かき菜



銘酒



佐野市内には江戸時代から続く酒蔵が、厳選された素材を吟味して酒造りを続けています。

● 栃木県酒造組合佐野支部 ☎ 0283-22-0001 (第一酒造)