3,000食
限定
幻のそば

初夏の味覚 寒ざらしそば

六月一日解禁!!

旨味・甘味が際立つそばです

2月上旬、寒さが最も厳しくなると同時に、冷水での寒ざらし作業が始まる。20日間程そばの実を冷水に浸したら、次は乾燥用の板上に載せて寒風にさらし、凍み(凍結)と乾燥を何回も繰り返す。これによってのみ下記成分分析結果が示す通り、旨みや甘味を増した寒ざらしそばが出来上がり、そばの風味が落ちる夏でも美味しく頂けるのです。

〈寒ざらしそばの化学的成分分析結果〉

分析項目	未処理そば粉	寒ざらしそば粉	結果
たんぱく質	11.7	13.4	増加
灰分（ミネラル）	1.25	1.39	〃
カルシウム	22	38	〃
鉄	1.8	2.8	〃
ルチン	9.9	13	〃
グルタミン酸	31	51	〃
グリシン	6	10	〃
アラニン	8	20	〃
γ-アミノ酸（GABA）	12	18	〃

●上記の結果から寒ざらしそばは旨味や甘味が際立つのです。

平成26年3月14日　岐阜女子大学准教授　舘 和彦

寒ざらしそばが食べられるお店一覧

手打ちそば専門店 **蕎麦正**

高山市荘川町牧戸160-1 ☎05769-2-2234
11時～売り切れ次第終了/木曜定休/P40台

そばの里荘川 **心打亭**

高山市荘川町中畑61 ☎05769-2-3100
11～15時（売り切れ次第終了）/火曜定休/P50台

桜香の湯 お食事処 **おうか**

高山市荘川町猿丸82-1 ☎05769-2-2044
10～20時半（売り切れ次第終了）/木曜定休/P160台

里山茶屋 **むろや**

高山市荘川町三尾河258 ☎05769-2-2056
11時～売り切れ次第終了/17～20時（要予約）
月曜定休/P10台

ひだ荘川温泉 **桜香の湯**

高山市荘川町猿丸82-1 ☎05769-2-2044
10～20時半（最終受付20時）/木曜定休/P160台

飛騨荘川の蕎麦・鶏ちゃんなどのお土産
道の駅 桜の郷荘川

高山市荘川町猿丸88 ☎05769-2-1030
8時～17時/定休日なし/P大型5台、普通156台

MGC
農業組合法人
ミレットガイヤコーポレーション
高山市荘川町中畑82 ☎05769-2-3881

究極の旨味 寒ざらしそば

6月1日解禁

甘味と旨味を寒にさらして凝縮した究極のそばの味をお楽しみ下さい。

予告

飛騨荘川 盛夏新そば

8月上旬解禁

天候に左右される収量限定の香り高い盛夏新そばをお楽しみ頂けます。

予告

第16回 新そばまつり

9月29日～10月2日

その時、その場でしか味わえない旬の旨さに乞うご期待下さい。

予告

雪まつり・わんこそば大会

2月17日(日) 参加者募集!!(受付開始)

(☎05769-2-2234迄)

味めぐり一覧(市外局番05769)

① ドライブイン みぼろ湖	☎2-2266
② ミッキー食堂	☎2-2270
③ 居酒屋 石松	☎2-2625
④ PARTY HANA MEGANE	
⑤ レストラン ミニオン	☎2-2048
⑥ 喫茶 ササユリ	☎2-2631
⑦ 和食処 きさ味	☎2-3200
⑧ 郷土料理 式部の庵	☎2-2191
⑨ フランス料理 ユンヌフルール	

飛騨荘川 味めぐりMAP

日本一そばの里として有名な飛騨荘川には、手打ちそば以外にも美味美食のお店が点在していますので、是非一度ご来店頂きご賞味下さいませ。