



出石探訪！

この電子書籍パンフレットは、近日中に閉鎖いたします。

日本海の冬の味覚！ かに料理をぜひ、小京都「出石」でお楽しみ下さい。





お泊まりは、出石グランドホテルがお勧めです！

<http://www.izushi-gh.jp/>





ごゆっくり、おくつろぎ下さい。

出石そば

江戸時代中期の宝永3年（1706年）信濃国上田藩より但馬国出石藩に国替えとなった仙石政明が、蕎麦（信州そば）職人を連れてきたことに始まるとされている。現在は割り子そばの形態をとっており、この形式となったのは幕末の頃で、屋台で供される際に持ち運びが便利な手塩皿（てしょうざら）に蕎麦を盛って提供した。昭和30年代（1955年～1964年）に「出石皿そば」として現在見られるスタイルが確立され、店舗では通常1人前5皿で供される。1皿に盛られた蕎麦の量は2～3口程度であり、1皿単位での追加注文も可能な店が多い。蕎麦は実を丸引きしており、色は茶褐色である。徳利に入ったダシと、薬味として刻みネギ・おろし大根・おろしワサビ・トロロ・生鶏卵1個などが出される。わさびはおろさずに出てきて客が自分でおろすようになっている場合もある。蕎麦猪口にダシと薬味を好み分入れ蕎麦を浸して食する。以前は出雲割り子そばのように皿に直接ダシと薬味をかけて食していたという。「挽きたて」「打ちたて」「茹がきたて」の”三たて”が伝統的な信条とされている。蕎麦を盛る小皿は出石焼で各店舗オリジナルの絵付けがされており、各店の皿を見るのも楽しみ方の一つである。



「出石皿そば協同組合」

<http://www.izushi.jp/sarasoba/>



ぜひ、出石へお越し下さい。

お泊まりは、「出石グランドホテル」へ！



<http://www.izushi-gh.jp/>

お問い合わせは、電話 0796-53-1111

Mail : info@izushi-gh.jp へ！