

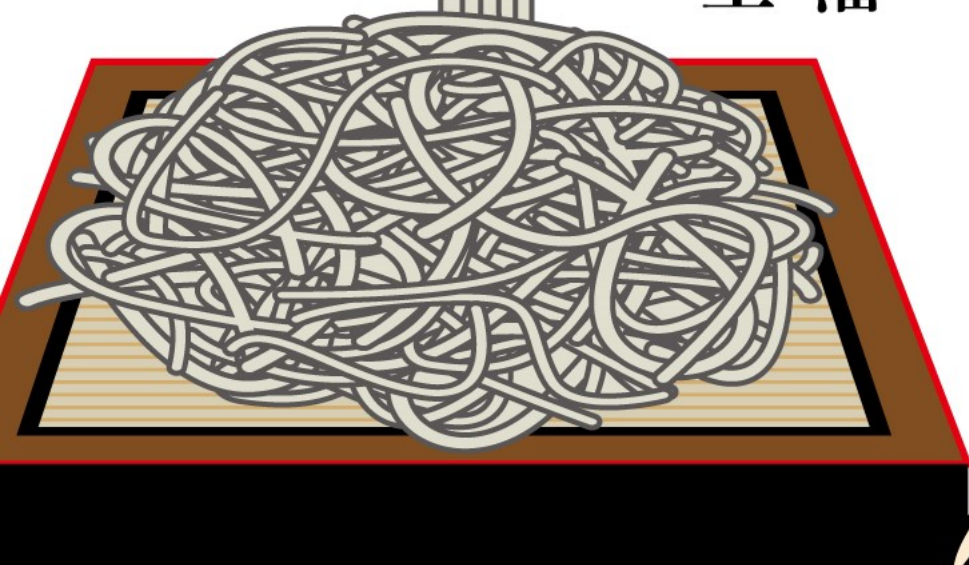
第19回 天童冬の陣

寒中挽き抜き そばまつり

天童織田藩
将軍家献上

「寒中挽き抜きそば」とは、

江戸時代末期、天童は「そば」の栽培が盛んであり、天童藩主（織田信長公の子孫で第十一代藩主織田兵部少輔信子）が特産品として、東北・北海道地方で唯一将軍家に献上したと「大成武鑑」時献上（たいせいぶかんときけんじょう）に記されており、そのいしえの「そば」を再現したのが「寒中挽き抜きそば」です。秋に収穫された新そばを大寒の時期に石臼で挽きつぶし、ふるいにかけて、そば殻を丁寧に取り除いたそば粉を使用した天童オリジナルの「そば」で、毎年大寒の時期に信長の祖先・織田信長を祭る建勲神社に奉納されています。この機会に将軍家に献上された「寒中挽き抜きそば」をぜひお召し上がりください。



奉納奉告祭

令和4年1月11日（火）午前9時半～
建勲神社

お店での提供

令和4年1月12日（水）～2月28日（月）

期間中のぼり旗のあるお店で
寒中挽き抜きそばを提供します

ご宿泊プラン

市内の旅館・ホテルでは、ご宿泊に
飲食店での「寒中挽き抜きそばセット」が
付いた宿泊プランを販売します
各宿泊施設および提供店舗へご予約ください

◆ 宿泊者以外の方も

予約限定「寒中挽き抜きそばセット」を
ご賞味いただけます（税込1500円）

◆ 令和3年12月1日予約開始

予約限定
【寒中挽き抜き
そばセット】は
前日まで提供店舗へ
ご予約ください



詳細はこちら↓



寒中挽き抜きそば
公式キャラクター
献上そば丸くん