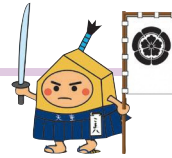


HISTORY



織田の里 天童

天童 織田藩の歴史 HISTORY



織田信長公

天童織田家の歴史は信長の次男である信雄に始まります。信長は本能寺の変によって世を去り、嫡男信忠もこの時に自害。嫡孫の秀信は関ヶ原の合戦後に世を去りました。ここで嫡流の血は絶え、次男信雄に受け継がれました。明和事件により、織田家は現在の群馬県の小幡から山形県の高島に国替され、この時から天童は織田領となりました。その後、居城を高島から天童に移し、「天童織田藩」となりました。明治維新の際、「天童織田藩」は官軍に味方した功績により、藩祖である信長に建勲神の神号を賜り、建勲神社として明治3年に日本で最初に舞鶴山に祀られることになりました。



建勲神社 SHRINE

本殿・拜殿・向拜殿などが当時の姿をとどめています。温泉街の華やかさとは対照的に、静かな佇まいが、時を静かにこたえてくれます。毎年5月3日に祭典が行われ、境内のつつじも見事です。

天童市天童1043番地5
電/023-653-0289



天童織田藩主の菩提寺 三宝寺 (さんぼうじ) TEMPLE

三宝寺は天童織田藩主の菩提寺で、境内には織田家累代の御霊屋(おたまや)があります。御霊屋に掲額の織田信長公の肖像画は、当時の宣教師が描いたもので信長公に最も似ていると伝えられています。

天童市仲町1丁目2番5号
電/023-653-2551



© 羽海野チカ/白泉社

NOODLES



© 羽海野チカ/白泉社

日本三大蕎麦処 山形のそば 将軍家献上 天童織田藩めん街道を味わう

山形は信州、出雲と並ぶ日本三大そば処。中でも天童市は、江戸時代には北海道・東北地方で唯一将軍家に献上していた蕎麦の産地で、かつては東北三大めん処として栄えていました。風味にこだわった田舎そばから全国的に高名メニューまでお店ごとにおすすめの逸品があります。



めん街道 天童織田藩

※天童織田藩めん街道加盟店



そば処 伊藤屋

天童市三日町1丁目5番30号
電/023-653-2079
営/11:00~14:30 L.O.
17:30~20:30 L.O.
休/月曜(祝日の場合は営業)
P/無料15台



1850年創業の天童で最も古いそば屋です。奥には築100年以上になる蔵座敷があり、20名までの会食や宴会も可能です。お気軽にご相談ください。そばはやや細めの手打ちで、タレは軽だしのかきたけのある味になっています。おすすめは特大力カネそばです。

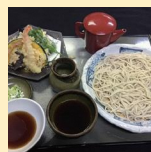


手打 水車そば

天童市鎌田本町1丁目3番26号
電/023-653-2576
営/11:00~23:00
休/1月1日
P/無料95台



創業1861年より自家製粉にて挽き立て、打ち立て、茹で立ての三立てを頑なに守り続ける昔ながらの割そば。近年では、そば屋ならではのラーメン【元祖鳥中華】も人気です。



そば処 丁オ

天童市成生923番地3
電/023-653-3339
営/平日11:00~14:00
土日11:00~14:30
休/不定休
P/無料20台



会食でご利用いただける個室もございます。1番人気は天ザル。昔ながらの中華そばも好評です！ぜひ一度ご来店ください！



そば処 やぶ

天童市中里6丁目5番41号
電/023-655-4448
営/11:00~14:30 L.O.
休/日曜
P/無料14台

当店はすべて自家製麺。温かい鳥そば、冷し鳥そばは自慢の味！



手打ちそば やまぶき

天童市荒谷1973番地1361
電/023-651-4503
営/11:00~15:00
休/木曜
(祝日の場合は営業)
P/無料12台



石臼粗挽きのそば粉を使った純手打ちそばの店。粗挽きならではの透明感のある風味豊かなそばが自慢。揚げ立ての天がらの「天せいろ」や温かい鴨汁につけて食べる「鴨せいろ」が人気。



竹蔵蕎麦 やま竹

天童市久野本1丁目3番6号
電/023-653-2116
営/11:00~14:30(そば)
14:00~17:00(甘味)
※売り切れ次第終了
休/水曜・第1・3・5火曜 P/無料22台



玄蕎麦から石臼自家製粉し、手打ちで仕上げる細打ち蕎麦。夏は「すだち冷かけ蕎麦」、冬は「鴨南蛮蕎麦」、甘味の「あんみつとわらび餅」がお勧め。



そば処 吉野屋

天童市老野森3丁目9番21号
電/023-653-3067
営/11:00~15:00
17:30~20:00
休/不定休
P/無料12台

山形県産のそば粉を手打ちしています。そばつゆには国産大豆本醸造醤油を使用し、天然だしのみを使って、無添加にこだわっています。



そば処 天童高原

天童市田野1321番地
電/023-657-3628
営/10:00~15:00
休/4月~11月火・水曜
12月~3月定休無し
P/無料100台



天童高原産「でわかおり」を手打ちでご提供いたします。ぜひご賞味ください。



ラーメン 網走大将

天童市鎌田本町1丁目6番23号
電/023-654-1018
営/18:00~26:00
休/月2回不定休
P/無料1台

かくし味のうまさのラーメン専門店。



春日食堂

天童市乱川1243番地1
電/023-653-6432
営/11:00~14:30
休/火曜
P/無料10台



県産豚もつを下処理からすべて手作りの「豚もつ煮込み定食」、ラーメン+半ライス+煮込みの「A定食」がおすすめ！



将棋むら 天童タワー

天童市久野本1273番地2
電/023-653-3222
営/8:30~16:30 L.O.
休/不定休
P/無料30台



おすすめはオリジナルメニューの「揚げかきもち」(320円・テイクアウト可)。予約制で、そば打ち体験もできます。(おひとり様1,650円)



セノ食堂

天童市中里5丁目13番24号
電/023-655-3052
営/11:00~14:30
17:00~20:00
休/木曜
P/無料14台

セットメニューの中華そばをお好きな麺に変えられます。おすすめの水炊き定食は県産の牛肉を使用しています。



飲・麺・飯 たからもち食堂

天童市老野森3丁目26番12号
電/023-653-2272
営/11:00~14:00・17:00~20:30
(日・祝は20:00まで)
休/水曜 P/無料15台

おすすめは、わざわざ鶏カツ定食、サンラータンメン。夏は冷たい肉中華が人気です。便利な魔法の調味料も好評発売中です。



まさもりドライブイン

天童市川原4393番地3
電/023-656-2627
営/11:00~21:00
休/不定休
P/無料30台

さくらんぼタレで味付したホルモン焼きや焼肉定食、モツ煮込定食などおすすめです。



味香食堂

天童市老野森1丁目14番32号
電/023-653-2795
営/11:00~21:00
休/水曜
P/無料10台

おすすめは味香ランチ、かもラーメン、各種定食。



手打そば あきばや

天童市長岡85番地1
電/023-655-2450
営/11:00~15:00
17:00~19:00(土・日のみ)
休/月曜(祝日の場合は営業)
P/無料30台

老若男女に愛される味!! 皆様を笑顔でお迎えます。



蕎麦処 利右衛門

天童市一日町1丁目3番12号
電/023-653-4862
営/11:00~14:00
休/月曜~金曜
P/無料10台

開放的な純和風の客室で、こだわりの手打ちそばをご堪能ください。



そば吉里吉里

天童市高橋北137番地4
電/023-655-5670
営/11:00~14:00
(売切れ次第終了)
休/木・金曜
P/無料12台

農家から玄蕎麦を仕入れ、自家製粉で3種類の蕎麦を手打ちしています。他、自家製の逸品もお楽しみください。※小学生以上入店可。



おそば・焼鳥・うまいもの たか松

天童市田鶴町3丁目5番29号
電/023-653-8931
営/11:30~14:00
17:00~22:00
休/月曜
P/無料7台

市内成生産のそば粉をメインに県産蕎麦を完全手打ちでご提供いたします。夜は焼き鳥居酒屋として営業しております。



じゃがらむら 天友庵

天童市貴津1374番地1
電/023-653-0015
営/11:00~14:00
休/月曜
P/無料15台

紅花畑のほど近く、ジャガラムガラへの登り口にあります。自然豊かな景色の中で、県産でわかりのそばをお楽しみください。



ばんげ天友

天童市南町2丁目2番24号
電/023-654-1150
営/11:00~14:00
18:00~22:00
休/月曜
P/無料10台

そば粉100%の更科蕎麦で、強いコシとツルツとした喉越しの蕎麦です。毎日打ち立てのお蕎麦を提供しております。



尾張屋

天童市交り江1丁目6番23号
電/023-654-0147
営/11:00~14:30
休/水曜
P/無料10台

昔ながらの中華そば、納豆味噌ラーメンが人気です。その他冷やしラーメン、冷やし中華など季節限定メニューもあります。



こだわりのそば 楓

天童市老野森1丁目9番19号
電/023-653-4018
営/11:00~17:00
休/水曜
P/無料6台

天童そば道楽六人衆の一人がこだわりの蕎麦店をオープン。生粉打ちにこだわった秋のそば、夏のそばをご提供いたします。



手づくり麺 アメヤ

天童市山口195番地5
電/023-656-2015
営/11:00~14:00(なくなり次第終了)
休/火曜(祝日、祭日は次の日に変更)
P/無料9台

★ラーメン★ 米ぬかの良いとこ取りをした新発想の美味しいコクのあるラーメンが出来ました。特製米ぬかオイルが決めて！
★蕎麦★ 力強い田舎蕎麦



そば処 泰光

天童市奈良沢甲155番地1
電/023-653-1313
営/11:00~19:00
休/なし
(火曜は14:00まで)
P/無料40台

山寺街道沿いにある夫婦たぬきが目印のお店です。夏の時期は冷たいたぬき中華もおススメです。



そば処 一庵

天童市一日町3丁目4番50号
電/023-651-2388
営/平日11:00~17:00
土日祝11:00~15:30
17:00~19:30
休/木曜
P/無料25台

一番人気の冷たい肉そばをメインに、そばと中華麺の合い盛りや下足(野菜天入り)付きのメニューも人気です。



そば処 多喜

天童市駅西2丁目10番12号
電/023-651-2318
営/11:00~15:00
17:00~19:30
休/木曜
P/無料14台

当店のおススメは、冷たい肉そばです。うどんや中華麺もご用意。また、テイクアウトや生そばのご注文も承っております！



松寿庵

天童市山元2032番地1
電/023-653-2954
営/11:00~14:00
休/水曜
P/無料15台

最上三十三観音の一札所「若松寺」のふもとにあるそば店です。自取の山菜そば、きのこそばの他、八方そば(下足天)も人気があります。



山形蕎麦と備長炭炙り酒家 YEBISU亭 山形本店

天童市南町2丁目8番14号
電/023-664-1115
営/月~金曜17:30~22:00
土曜11:30~14:00、17:30~22:00
休/日曜 P/無料15台

蕎麦は、山形県産そば「出羽おろし」を使用した香り高くツルツとした喉越し最高の山形蕎麦をどうぞご賞味下さい。居酒屋風には、備長炭による本格炙りで中までじっくり焦ろしに。魚介類・野菜は毎朝市場に仕入れに行き最高の厳選食材を最高の調理方法でご提供します。



又右衛門そば

天童市東本町2丁目8番16号
電/023-653-2524
営/11:00~14:00
休/水曜
P/無料5台(店舗前) 他駐車場所有

山形県村山市にある老舗そば屋の名店「あさそば」の技術を直伝し受け継いだそば屋。お蕎麦はもちろん、揚げかきもちもおススメです。