

深川産そばの実と深川米を使用した
新しい食感が楽しめるおにぎりです

深川そばめし

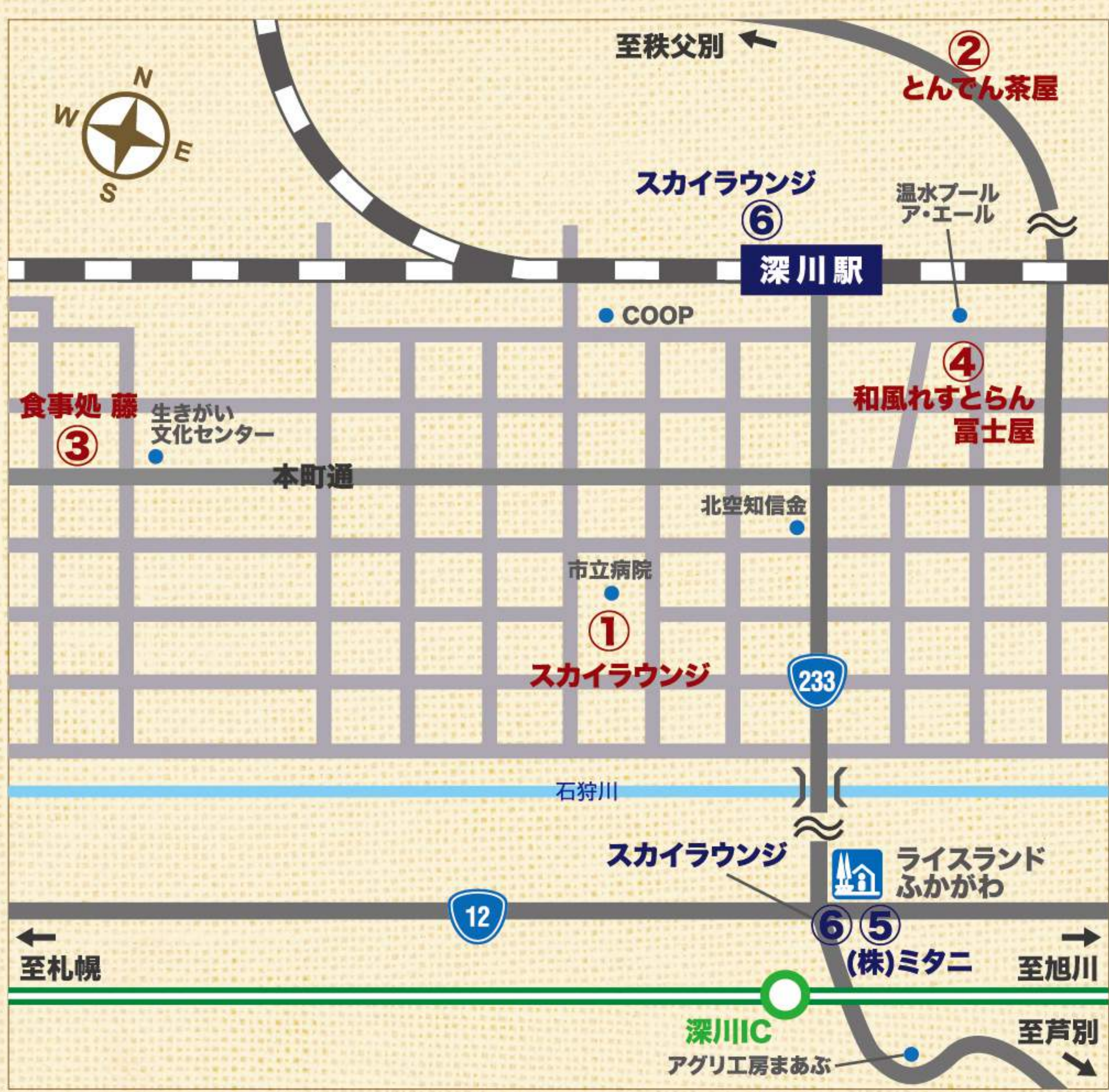


北海道深川市

深川市へのアクセス



そばめし提供店 MAP



そばめしに関するお問い合わせ

北海道深川市役所地域振興課
〒074-8650 北海道深川市2条17番17号
TEL: 0164-26-2276 E-mail: chiikis@city.fukagawa.lg.jp
または中面に掲載の各店へお問い合わせください。

おかげさまで、毎年3万食 深川産の「そば」と「米」で「深川そばめし」

深川の農業

深川市は「きたわせそば」品種をはじめとする蕎麦の生産量が全国第2位のまちです。また、古くから米どころとしても知られ、日本穀物検定協会食味ランキングで特Aに輝く「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」ななつぼしなどの品種を「深川マイナリー」という国内最大級の施設で粉のまま低温貯蔵する今摺り米に仕上げているため、季節を問わず美味しいお米として高い評価を受けています。

毎年それぞれの収穫時期には、恵まれた自然環境への感謝と豊作を祝って「新そばフェスタ」や「こめっちフェスタ」などのイベントを開催しています。深川そばめし会もそばめしの販売をはじめ、「そばめし早食い大会」や「じゃんけん大会」などを行い、イベントの賑わいに一役買っています。



▲新そばフェスタ「そばめし早食い大会」の様子

深川そばめしとは

そばつゆが染み込んだご飯に、プチプチとした心地よい食感が楽しめるそばの実を混ぜ込んで握ったおにぎりのことで、深川市のご当地グルメとして親しまれています。

深川そばめしの掟

- 【深川そばめしのベース】
- ① 深川産の米とそばを使用する
 - ② おにぎりには揚げたそばの実を入れる
 - ③ 飯の味付けにそばつゆを使用する
- 【深川そばめし定食の掟】
- ① 深川そばめしをつける
 - ② 深川産ハーフ蕎麦を付ける
 - ③ 副食は自由だが、深川産の食材を使用したものを一品付ける
 - ④ 価格は千円以内とする

深川そばめし

深川産そばの実と深川米を使用した深川のご当地グルメ
各店趣向を凝らした定食やお弁当を用意してお待ちしております

各店の場所は裏面の市内MAPをご参照ください。



①スカイラウンジ【定食・756円】



当店独自のそばめし俵おむすびは、深川市民だけではなく観光客の方からも大変ご好評をいただいております。病院の最上階という立地ではありますが、一般の方ももちろん入店可能。深川市内の風景を一望することができますので、雄大な景色を眺めながら、ゆったりとお食事をお楽しみください。

【料理情報】

深川産ふっくりんこを使用したそばめし俵おむすび、ハーフそば（温または冷）、自家製ビザソースをのせたポテトコロッケ、ニンニク醤油で味付けした長いもソテー、オリジナルバジルドレッシングのサラダ、揚げたそばの実入り白玉ぜんざい

■住所／深川市6条6番1号 深川市立病院6F ■電話／0164-22-1101
■営業時間／11：00～17：30（平日）、11：00～14：30（土曜）※材料がなくなり次第終了 ■定休日／日曜・祝日 ■駐車場／有 ■席数／21席

③食事処 藤【定食・900円】



当店のそばめしは 5 種類もの食材からダシを取った風味豊かで味わい深い自慢のそばつゆを使用しています。副食には深川産長芋のとろろや北海道産こめ油を使用してカラッと揚げた天ぷらに茶碗蒸しなど、ボリュームたっぷりの内容。創業 35 年以上の老舗定食屋の当店でお腹いっぱいお召し上がりください。

【料理情報】

深川産ななつばしを使用したそばめし、ハーフ蕎麦（冷）、えびと大葉の天ぷら、トロロ、茶碗蒸し、サラダ、ゴマだんご

■住所／深川市西町4番17号 ■電話／0164-22-6699
■営業時間／11：00～14：00・17：00～20：00（LO19：30）
■定休日／不定休 ■駐車場／6台 ■席数／32席

⑤株式会社ミタニ【弁当・650円】



熟成させた「かえし」と 3 種のダシからなるそばつゆを染み込ませたそばめしは当社の自信作です。ほかにもかき揚げ天ぷらやゆり根コロッケなど多くの食材に深川産のものを取り入れております。「地元根付いた料理」をテーマにした地産地消弁当をお楽しみください。道の駅ライスランドふかがわで購入いただけます。

【弁当内容】

深川産ほしのゆめを使用したそばめし、ゆり根コロッケ、かき揚げ天ぷら、焼き鮭ミニトマト、玉子焼き ※3～11 月は毎日、12～2 月は土日祝のみ販売

【販売店舗／道の駅ライスランドふかがわ】

■住所／深川市音江町広里59番地7 ■電話／0164-26-3636
■営業時間／9：00～19：00（4～10月）、9：00～17：00（11～3月）
■定休日／年末年始 ■駐車場有

②とんでん茶屋【定食・880円】



当店のそばめしおにぎりには昆布を混ぜ込むことによって、風味豊かに仕上げています。また長芋の天ぷらをのせた自家製そばも食べ応えある一品。深川の稀少なご当地グルメとして、大切に心を込めて作っております。田園風景が眺められる落ち着いた雰囲気店内で、ぜひゆっくりとおくつろぎください。

【料理情報】

深川産ふっくりんこを使用した昆布入りそばめしおにぎり、長芋天ぷらそば（温または冷）、豚肉とたまねぎの串揚げ、そば茶

■住所／深川市一己町西共成 ■電話／0164-22-6565
■営業時間／11：00～15：30 ■定休日／不定休（お盆・年末年始）
■駐車場／30台 ■席数／50席 ※10名以上の団体様はご予約ください

④和風れすとらん富士屋【定食・950円】



明治 39 年創業の老舗レストランである当店のそばめしはそばつゆ味とバター醤油味の 2 種類があり、飽きずに食べられると好評をいただいております。また、副食の飛竜頭とゆり根を使ったとりそばろあんかけは味よし香りよしの自慢の一品です。彩り豊かなメニューを定食でお楽しみいただけます。

【料理情報】

深川産ふっくりんこを使用したそばめし（そばつゆ味とバター醤油味）、ハーフそば（温または冷）、飛竜頭とりそばろあんかけ、サラダ、そば茶

■住所／深川市2条10番1号 ■電話／0164-23-2107
■営業時間／11：00～14：00
■定休日／月曜 ■駐車場／15台 ■席数／30席

⑥スカイラウンジ【弁当】



深川そばめし俵おむすび弁当650円 | 深川そばめし俵おむすび380円

【弁当内容（写真左）】

深川産ふっくりんこを使用した俵おむすび、しゅうまい、玉子焼き、長芋フライ、ポテトサラダ、ミニトマト、ウィンナー、唐揚げ、漬物 ※そばめしいなり（5 個入 550 円）もあり
※3～11 月は毎日、12～2 月は土日祝のみ販売

【俵おむすび弁当・いなり販売店舗／道の駅ライスランドふかがわ】

■住所／深川市音江町広里59番地7 ■電話／0164-26-3636

【俵おむすび販売店舗／深川物産館】

■住所／深川市1条9番4号（深川駅構内） ■電話／0164-26-2525