



にっこり
日向里かふえ



地域住民の居場所づくりとして、株式会社良品計画の監修のもと、廃校になった日向小学校跡地を利用して2017年の7月にオープンしたカフェ。日向里かふえで提供される蕎麦は日向地区湯ノ台の「鳳来」のもので、サテライト店のような位置づけになっているので、カフェで提供している蕎麦と言えど、味は本格的。

すると手繰りながら食べると、蕎麦の香りが口の中に広がる。天ぷらは地物の山菜などを活かし、季節を感じながらいただく喜びがある。食事メニューの他にも、ソフトドリンクやデザート類、おにぎりなどの軽食もあるので、時間帯やお腹の空き具合によって楽しみ方が選べるのも嬉しい。

店内には地域の生産物や地域住民の方が作った手芸品なども展示販売されているので、食事の他にちょっとしたお買い物も楽しめるのがポイント。



平田ふれあい研修施設
森の家



JR 砂越駅から車で約20分、山形自動車道酒田中央インターチェンジから約25分の「眺海の森」ピクニックランド内にある。地元田沢新田自治会が運営し、地域おこしの一環としてそばの営業を始めて以来、こだわりの味を引き継いでいる。そばは、地元で育てた山形県オリジナル品種の「でわかおり」を使用。地元の湧き水をそば打ちに使い、それが一層味を引き立てている。

盛りの多さで有名なお店で、料金は全て500円（大盛は100円増）。普段から生めん（タレ付き）を400円で販売しており、年末には、年越しそばとしてそば（又は麦きり）を求めているお客さんも多いそう。（年内の営業は12月31日まで）

そばと麦きり（ニ味盛もある）の他、自家製麺を使ったラーメンも人気！



そばを楽しむ会



地域の人々が気軽に集まってこれる場所作りに少しでも役に立てればとの思いから、2019年9月にコミュニティ設備内にそば打ち専用の場所を作り、有効活用を目的に喫茶【笑楽香】の開催日に合わせて、松山南部地区のそば打ち愛好者「そばを楽しむ会」が集い、地元産そば粉「でわかおり」を使用した手打ちそばを提供している。食後には喫茶でのコーヒーと手作りスイーツも楽しむことができる。



メニューはそば（十割そば、一九そば、かき揚げ）
※配合は時期により異なる。
普通300g 700円・大盛り400g 800円・かき揚げ200円

南側エリア