第9回 やちよ蕎麦の会と、栄養学を学ぶ和洋女子大生が共同開発

やちよ蕎麦の会 × 和洋女子大学

特設サイト

やちよコラボ蕎麦プロジェクト2026

そばの新しいおいしさ、七変化

【販売店舗】さわ田茶家／そば喫茶去 万屋

前半



鶏天ピーナッツタルタルぶっかけ蕎麦

後半



ピーナッツのクリーム蕎麦

【販売店舗】蕎麦セイジ

前半



八千代生ハムローズそば

後半



八千代産野菜たっぷりあんかけそば

【販売店舗】蕎麦だいにんぐ長寿庵

前半



八千代の恵み！
豚肉と梨の甘辛煮蕎麦

後半



和風麻辣そば

両日



そばッフェ【要予約】

＊「そばッフェ」は前日までに予約が必要です

販売期間 2026年11/1(日)～12/10(木)

＊期間内に前半・後半と2回に分けて販売いたします。

前半 11/ 1(日)～11/20(金)

後半 11/21(土)～12/10(木)

※数量限定につき、売り切れの際はご了承ください。※店舗によって盛り付けや器が異なる場合がございます。※一部材料が代替される場合がございます。※お店の定休日、営業時間などの詳細は各店にお問い合わせください。

和洋女子大学 千葉県市川市国府台2-3-1

[主　催]八千代商工会議所 [共　催]やちよ蕎麦の会、和洋女子大学 [後　援]八千代市、東葉高速鉄道株式会社
[問合せ]八千代商工会議所 TEL.047-483-1771



検討会・試食会を重ね、今年も美味しいそばが誕生！



販売期間　前半 11/ 1(日)～11/20(金)　後半 11/21(土)～12/10(木)

【販売店舗】さわ田茶家／そば喫茶去 万屋

前半 鶏天ピーナッツタルタルぶっかけ蕎麦 冷

1,680円(税込) ※うどんに変更可



ピーナッツ入りの衣をまとった、香ばしい鶏天を豪快にトッピング！

ピーナッツバターを加えたコクのあるタルタルが絡み、さっぱりしたそばに、食べごたえと新しいおいしさを添えます。



考案者 和洋女子大学 るんるん
遠藤 夏風　追分 梓心　佐藤 紗希

878Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	36.8g	36.2g	89.0g	1.9g

後半 ピーナッツのクリーム蕎麦 温

1,680円(税込) ※うどんに変更可



ピーナッツの香ばしさとミルクのまろやかさが溶け合う、コク豊かなクリームそば。

鴨肉の旨み、パリッとした揚げそば、ふわりと香る柚子が、おいしさを引き立てます。



考案者 和洋女子大学 そばっこ
鈴木 綺　田中 菜津希

816Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	36.2g	33.0g	87.4g	2.7g

【販売店舗】蕎麦セイジ

前半 八千代生ハムローズそば 冷

1,680円(税込) ※うどんに変更可



八千代のシンボルフラワーをイメージした、目でも楽しむ華やかな冷製そば。

生ハムと野菜で咲かせたバラに、冷製トマトスープを合わせました。生ハムの旨みと野菜の歯ざわりを、さっぱりと楽しめる一皿です。



考案者 和洋女子大学 そばアレンジし隊
齋藤 莉子　酒井 愛華

556Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	17.8g	10.4g	90.9g	1.6g

後半 八千代産野菜たっぷりあんかけそば 温

1,580円(税込) ※うどんに変更可



鶏肉と人参・ほうれん草・枝豆を、とろりとしただしのあんで包みました。

隠し味は、すりおろした梨のほのかな甘み。彩り豊かな具材とそばが絡み合う、ほっとする味わいです。



考案者 和洋女子大学 そばペア
永峯 愛佳　中村 明日香

576Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	35.2g	20.9g	54.9g	1.1g

【販売店舗】蕎麦だいにんぐ 長寿庵

前半 八千代の恵み！豚肉と梨の甘辛煮蕎麦 温

1,680円(税込) ※うどんに変更可



八千代の梨が、そばのおいしい主役に！

豚肉の旨みと梨の甘みを甘辛味でまとめ、仕上げにすりおろし梨を添えました。意外な組み合わせを楽しむ、ご当地ならではの一杯です。



考案者 和洋女子大学
そばの実
染谷 里沙
田雜 温和

816Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	23.1g	42.4g	77.6g	1.1g

後半 和風麻辣そば 温

1,680円(税込) ※うどんに変更可



そばだしの旨みに、麻辣の香りと辛みを合わせた具だくさんの一杯。

カニ団子など、多彩な具材の食感も楽しめます。ベースは辛さ控えめ。別添えの麻辣調味料で刺激を足したり、豆乳でまろやかにしたり、自分好みの味わいに。



考案者 和洋女子大学
そばアレンジし隊　齋藤 莉子　酒井 愛華
そばっこ　鈴木 綺　田中 菜津希

563Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	21.6g	23.2g	57.3g	1.7g

両日 そばッフェ 冷 1,380円(税込)

「そばッフェ」は前日までに予約が必要です



濃厚な抹茶ムースとバニラアイスに、揚げたそばの香ばしさを添えた和スイーツ。

別添えの白玉ぜんざいをかけて崩せば、抹茶・ミルク・あずきの味わいがとろりと溶け合います。ひと口ずつ、自分好みに混ぜて楽しんで。



考案者 和洋女子大学
るんるん
遠藤 夏風　追分 梓心
佐藤 紗希

784Kcal	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	30.2g	13.8g	144.3g	3.6g

※数量限定につき、売り切れの際はご了承ください。※店舗によって盛り付けや器が異なる場合がございます。※一部材料が代替される場合がございます。※お店の定休日、営業時間などの詳細は各店にお問い合わせください。

⚠ 各店舗で販売メニューが異なります

さわ田茶家
八千代市萱田町595
TEL.047-486-3311

そば喫茶去 万屋
八千代市大和田1002-1
TEL.047-482-2311

蕎麦セイジ
八千代市大和田新田926-8
TEL.047-450-3033

蕎麦だいにんぐ 長寿庵
八千代市勝田台4-13-1
TEL.047-484-3971