

片木蕎麥麵

全日本都有蕎麥麵，但小千谷的特產「片木蕎麥麵」（一種盛在木托盤上的蕎麥涼麵）與眾不同：當地人在蕎麥麵粉中加入了「布海苔」糊，那是一種生長在海岸礁石上的嬌嫩的紅藻。布海苔糊起到了食用黏著劑的作用，能給麵條帶來柔滑的口感。

在日本，蕎麥麵可以冷吃或熱食。熱麵與出汁（由鰹魚乾和昆布熬製的日式高湯）一同盛在碗裡，通常還加上蔬菜、天婦羅或其他澆頭；涼麵則盛在淺盤中，旁邊配有蘸汁以及蔥花、山葵等調味料。

片木蕎麥麵是涼麵，分成一口量的小縉，整齊排放在被稱為「片木」的木盒中。木盒蕎麥麵因使用薄杉木片製作的盛具而得名。這種麵條的擺盤方式便於分食，以前只在婚禮和慶祝孩子出生等特別的日子才會出現，但現在已可以隨時享用。

蕎麥麵一般搭配山葵食用，但小千谷周邊少有野生山葵，因此片木蕎麥麵的調料通常是「辛子」，即日本黃芥末。

小千谷許多餐館菜單上都有片木蕎麥麵，在全市區各處都可品嚐到這道當地特色美食。許多店家會提供山葵和辛子兩種調料，以及出汁和各種配菜。