

片木荞麦面

全日本都有荞麦面，但小千谷的特产“片木荞麦面”（一种盛在木托盘上的荞麦凉面）与众不同。当地人在荞麦面粉中加入了一种“布海苔”（海萝）糊，这是一种生长在海岸礁石上的娇嫩的红藻。布海苔糊起到了粘合剂的作用，能为面条带来柔滑的口感。

日本的荞麦面可以热食或冷食。热面与出汁（由鲣鱼干和昆布熬制的日式高汤）一同盛在碗里，通常还加上蔬菜、天妇罗或其它浇头；凉面则装在浅盘中，旁边配有蘸汁以及葱花、山葵等调味料。

片木荞麦面是凉面，分成一口量的小缙，整齐排放在被称为“片木”的木盘中。木盘使用薄杉木片制作，因此取名“片木”。这种面条的摆盘方式便于分食，以前只在婚礼和庆祝孩子出生等特别的日子才会出现，但现已日常食用。

荞麦面一般搭配山葵食用，但小千谷周边少有野生山葵，因此片木荞麦面的调料通常是“辛子”，即日本黄芥末。

小千谷许多餐馆的菜单上都有片木荞麦面，在全市各处都可品尝到这道本地特色美食。许多店家会提供山葵和辛子两种调料，以及出汁和各种配菜。