

仕合わせの
「にこじい〜」
「そば〜ば」
愛称ロゴと
キャラクター
デザイン
募集

募集内容
中山道街道蕎麦「煮こじ蕎麦」仕合わせの「にこじい〜」「そば〜ば」愛称ロゴ・キャラクターデザインを募集します。

応募条件
プロ・アマ、年齢を問わずどなたでも応募できます。グループでの応募は不可。

最優秀賞
愛称ロゴ部門 / 1万円相当の商品券
キャラクターデザイン部門 / 各1点
3万円相当の商品券

募集期間
平成27年1月13日(火)17:00(必着)

詳しくは
佐久商工会議所ホームページへ <http://www.sakucci.or.jp>
※「仕合わせ」とは「運命の巡り合わせ」という意味。街道を旅する人々の巡り合いから仕合わせが生まれるという願いをこめています。

佐久商工会議所
信州佐久煮こじ蕎麦の会

佐久市中込 2976-4 TEL.0267-62-2520 FAX.0267-64-2008
●信州佐久煮こじ蕎麦の会では、随時会員を募集しております。佐久商工会議所会員で、当会で定めた「煮こじ」の定義に沿っていただく方はご参加いただけますのでぜひお問合せ、お申込みください。
長野県地域発元気づくり支援金活用事業

年の瀬や
帰る暇も
待ち遠しい
煮こじの鍋に
火を入れながら



「家団縁は
煮こじばば〜」

今年もまた
その日が近づいてくる。
たくさんのお土産ばなしと
ちっちゃな孫を連れて
子どもたちが帰ってくる。
一つ大きくなった孫、
「おばあちゃんきたよお」
つて駆け寄ってくれるかな？
幼稚園のはなしや
大好きな恐竜のことなんかを
いっぱい話してくれるかな？
私が作った煮こじを
おいしいって
食べてくれるかな？
待ち遠しい時間、
煮こじの鍋に
火を入れながら…

煮こじ蕎麦
スタンプラリー



四百年の伝統をもつ郷土料理「煮こじ」と自慢の「信州蕎麦」から新しい「佐久の味」が誕生しました。誕生を記念して、「煮こじ蕎麦スタンプラリー」を開催いたします。
4店廻ると「中山道街道蕎麦猪口」を1個プレゼント、全店制覇すると蕎麦猪口を3個プレゼントいたします。

平成26年12月25日(木)~
平成27年2月15日(日)
先着300個限定!!
裏面の参加店マップをご覧ください!

いろは	よこらよう こまち中央店
とどろ亭	つたや
田衛門	嘉庵 はぎわら
くまちゃん	佐久ホテル
天なか	でめきん

◆煮こじ蕎麦一杯でスタンプ1個の捺印となります。◆スタンプラリー期間中のみの捺印となります。◆異なる店舗でのスタンプを押してもらってください。スタンプが重複した際は無効となりますので、ご了承ください。

スタンプが集まりましたら、裏面申込書にお名前・年齢・性別・ご住所・ご連絡先をご記入いただき各店でお引き換えください。

（切取線）

参考資料 / 佐久の味レシピ集

- ④ 時間を置くと味がしみついておいしくなる。
- ③ 醤油砂糖は味をみて加減する。
- ② なべに油を入れ、大根、人参、こんにゃくの順に炒める。残りの材料を入れてだし汁をひたひたに入れて大根がやわらかくなったら調味料を入れて上げる。
- ① 材料は全て1cm角の拍子切り。ジャガイモは少し大きめに切る。(煮崩れを防ぐため)
- 材料**
 ●大根…1/2本(約500g)
 ●人参…1本
 ●ジャガイモ…中3個
 ●しいたけ…4~5枚
 ●こんにゃく…1枚
 ●さつまいも…3枚
 ●醤油2/3カップ
 ●砂糖…大さじ5
 ●みりん…大さじ3
 ●酒…大さじ5
 ●油…大さじ2



「煮こじ」とは冠婚葬祭などご近所の寄り合いの際に大根や人参など各家庭で採れた野菜などを持ち寄って共同で作る、佐久に昔から伝わる料理です。
そして、「煮こじ蕎麦」とは信州の蕎麦と佐久の郷土料理「煮こじ」を組み合わせたご当地蕎麦です。

「煮こじ」とは…

