

蕎麦処 いろは



煮こじ蕎麦は、佐久市でしか食べる事の出来ないお蕎麦です。ぜひ、御家族、お友達と御来店下さいませ。心からお待ち致しております。

温かい煮こじ蕎麦はもちろん、冷たいぶっかけ煮こじ蕎麦も大好評。

佐久市中込2834-1 電話 0267-62-5101
●営業時間/11:00~14:00・17:00~20:00 ※駐車台数/10台
●定休日/日曜日

めん茶房 つたや



おふくろの味、ふるさとの味、すべて手造りで一品注文ごとお新香、季節の小鉢、デザート付き、まぜご飯もご希望によりお付けいたします。

佐久市中込289-1 電話 0267-62-1007
●営業時間/11:30~14:00・17:30~20:30 ※駐車台数/12台
●定休日/日曜日夜と月曜日 http://mensabo-tsutaya.cocolog-nifty.com/

くまちゃん



季節の山菜などをセットにした煮こじ蕎麦。手打ちそばとともに佐久の新名物をご賞味ください。

佐久市岩村田764-3 電話 0267-67-6485
●営業時間/11:00~14:00・18:00~24:00 ※駐車台数/4台
●定休日/不定休

よこちよう こまち中央店



当店では、『煮こじ』を温かいお蕎麦にのせた「煮こじ蕎麦」と、当店評判の「炊き込みご飯」のセットメニューとして提供しております。ぜひご賞味ください。

佐久市中込2907-3 (ホテル一萬里様となり) 電話 0267-62-6668
●営業時間/11:30~14:30 ※夜はご予約料理 ※駐車台数/10台
●定休日/月曜日 ※月曜が祝日の場合は営業(翌日休業) http://www.yokochou.co.jp

蕎麦いざか家 田衛門



当店自慢のそばが佐久の郷土料理「煮こじ」とセットになった、お得なランチメニューです。この機会にぜひ、素朴な味わいをお楽しみください。

佐久市佐久平駅北24-2 電話 0267-66-3918
●営業時間/11:30~14:30・16:30~22:30 ※駐車台数/40台
●定休日/月曜日 http://www.denemon.co.jp

佐久ホテル



中山道岩村田宿で数百年にわたり宿を営んでおります。当店の煮こじ蕎麦は「煮こじ」のほかに天ぷらなども添えたボリューム満点の内容となっております。

佐久市岩村田553 電話 0267-67-3003
●営業時間/11:00~20:00 ※駐車台数/40台
●定休日/なし http://www.sakusaku.co.jp/

お食事処 ととろ亭



新たな佐久のご当地グルメ「煮こじ蕎麦」。当店では昔からのブランド「佐久鯉」を薩摩揚げに仕立てた佐久鯉の煮こじを使用。新旧のご当地グルメを召し上がられ!

佐久市中込3150-1 (ホテル一萬里様内) 電話 0267-63-7822
●営業時間/10:00~22:00 ※駐車台数/100台
●定休日/無休 http://www.totorotei.com/

蕎庵はぎわら



煮こじは自然の中で育った県産の地鶏「コクとうま味」を出し、「そば」は厳選した地元そばを自家製粉したソバ粉で手打ち。そばの上に煮こじをのせた種物。

佐久市岩村田南西ノ久保2426-1 電話 0267-67-6661
●営業時間/11:30~15:00・17:00~21:00 ※駐車台数/18台
●定休日/不定休 http://www.raian-hagiwara.com/

天なか



昔ながらの素朴な味の「煮こじ」は、どこか懐かしい思い出の味。心も体も温かくなる「煮こじ蕎麦」をご賞味ください。

佐久市岩村田643-1 電話 0267-67-2128
●営業時間/11:30~14:00・17:30~20:30 ※駐車台数/4台
●定休日/日曜日

手打ちそば でめきん



当店では、煮こじ蕎麦をあんかけにしました。絶品熱々のあんかけ煮こじ蕎麦。くせになる味です。

佐久市岩村田741 (こてさんね内) 電話 090-4817-1479
●営業時間/11:00~15:00・17:00~21:00 ※駐車台数/15台
●定休日/水曜日

全国商工会議所きらり輝き観光振興大賞 観光立地域特別賞受賞
中山道の宿場を蕎麦でつなぐ
「中山道街道蕎麦」がいよいよ佐久からスタート
佐久地方では四百年前の昔から隣組で寄合があると、必ず出されていた伝統的郷土料理がある。それは、「煮こじ」。
冠婚葬祭を家で行っていた当時は村人が材料をお互いに持ち寄り共同で料理をつくりました。その絆は助け合いとなって、地域の味となり、代々伝わっています。
材料は地元で採れた大根や人参、きのこ、らくわ、さつま揚げ等々。地域によって多少の材料の違いはありますが、あつたかくても、冷たくなっても美味しく、ただだける郷土料理です。
この「煮こじ」を蕎麦とともに召し上がっていただけよう試作を幾度となく繰返し創意工夫を重ねてきました。
「味に腰に自慢の信州蕎麦」と
「郷土伝承料理煮こじ」から生まれた
「中山道街道蕎麦」佐久の「煮こじ蕎麦」
どうぞご賞味ください、ふるさと佐久の田舎の懐かしさに感動していただければ幸いです。

佐久商工会議所
信州佐久煮こじ蕎麦の会



煮こじ蕎麦
スタンプラリー

申込書

お名前	年令	性別	男/女
〒		歳	
ご住所			
ご連絡先		()	受付日 月 日

ご記入頂いた個人情報につきましては、煮こじ蕎麦のイベントなどの事業範囲内でご利用させていただきます。

【景品引換期間】平成27年1月24日(土)から2月15日(日)まで
【景品引換場所】参加店での引き換えとなります。

大晦日からお正月、めでたい年越しの食卓を、佐久の伝統的な地場産品である「佐久鯉」「地酒」「蕎麦」でお祝いしましょう。
身がしまり癖のない、まるごと薬膳魚と言われる「佐久鯉」。酒造りに最適な環境の中で杜氏たちの厳しい目と舌が生み出す最高の「地酒」。緑の葉、赤い茎、白い花、黒い蕎麦の実、土中の黄色の根は、一株の中に五色を併せ持つ珍しい縁起ものの「蕎麦」。大晦日に欠かせない逸品です。佐久の食文化で今年一年の慰労と新しい年の活力を。

「お歳とり」は
佐久の食文化で

