



佐久地域には、県内最多の酒蔵や、発酵食品を作るメーカーやお店が多数あります。

地域の食材や気候を活かした、おいしく種類豊富な発酵食品があることは、きっと健康長寿の佐久と無関係ではないはず…。

普段の食事に発酵食品を取り入れるもよし、佐久の各飲食店での冬展開される発酵食品を使ったメニューを味わってみるもよし。

佐久の飲食店×発酵食品、佐久の魅力が満載の発酵ぐるめをお楽しみください。

発酵ぐるめラリー

12月1日(月)～1月31日(土)

【ポイントを集めて発酵ぐるめを極めよう!】

佐久十三蔵 オリジナルお猪口 (全13種の中からお1つ)

交換場所: 十三くら、キッチンファーム佐久平店
(交換可能期間: 12月15日から)
先着650名様。13種よりお選びいただけます (なくなり次第終了)



※イメージです

参加店で使える お食事券10,000円分 20名様

※お食事券は、当選者への発送をもって代えさせていただきます。

注意事項

※参加店の営業時間や価格等は変更になる場合があります。※このラリーに参加いただいたお客様の情報は抽選目的以外での利用はいたしません。
※お1人様何回でもご参加いただけますが、5ポイントに達するまでは同じお店でポイントをためることができません。※価格は税込です。

発酵ぐるめラリー参加方法

スマホを持って参加店で対象メニューを食べて&買って、
ポイントを集めよう!

1 スマホでQRコードから
「まちさくアプリ」にご登録ください。

メールアドレスを入力し、ご登録のうえ、
特設ページからご参加ください。集めたボ
イントの確認や交換にもアプリが必要です。
*ログインにはメールアドレスが必要です。



2 参加店で対象メニューを食べて、
会計時に「まちさくアプリ」で各店舗にある
専用QRコードを読み込んでポイントを獲得!

飲食店でのコラボメニュー注文や
対象商品の購入でポイントがたまります。

3P | 2P | 1P

獲得できるポイント数は店舗によって
異なりますので、中面をご確認ください。



たくさんポイントを集めて、オリジナル商品をGETしよう!

とんちき麺

× 戸塚酒造



2P

酒粕醤油拉麺

980円

戸塚酒造が誇る自慢の酒粕の風味を最大限に引き出した渾身の1杯。独自に作り上げた醤油ベースの黄金スープとの絶妙なバランスも楽しめます。

0267-88-8850

佐久市佐久平駅南11-10 イオンモール佐久平フードコート内
21:00 無休 P有 テーブル300 ■@tonchikimen0404

麺屋 東雲

× 和泉屋商店



2P

信州味噌の鰯ダシ麺
1,400円

味噌

コクと香りが抜群の鰯ダシの澄んだスープに和泉屋商店の芳醇な味噌を使用した合わせ味噌玉をのせた1杯。味噌球を徐々に溶かしながら味の変化も楽しめます。

0267-88-6592

佐久市佐久平駅北24-6 浅間口駅前ビルcがねざわ2D
11:00~15:00/17:00~20:00(金・土曜~22:00、日曜~15:00) P木曜、12/31~1/2

0267-67-8688

佐久市佐久平駅東1-3 11:00~21:00(20:45L0) 火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター7・テーブル2・座敷3

麺心 風見鶏

× 戸塚酒造



2P

鶏粕~とりかす~
1,400円

酒粕

戸塚酒造の板粕と店自慢の味噌で漬け込んだ鶏ももステーキが1枚のったインパクトある1杯。芳醇な香りをまとった鶏ももステーキと塩鶏白湯スープの相性が抜群。

0267-77-7589

佐久市岩村田北1-5-2 11:30~15:00(14:45L0)/18:00~22:00(21:45L0) 火曜
17:30~21:00(20:45L0) 無休 P有 カウンター5・テーブル3・座敷3

0267-68-8123

佐久市小田井字下金井703-1 11:00~14:30/17:30~21:00(20:45L0)

水曜、12/29~1/2(予定) P有 カウンター10・テーブル3

麺屋 花の名

× 佐久の花酒造



2P

酒かすラーメン
1,110円

酒粕

二郎系×佐久の花酒造の酒粕! 嘘みえのあるオーション麺の弾力と、背脂を溶かし切った超乳化スープで後味のやさしい旨みが酒粕のコクと絡む逸品。味変トッピングも有。

080-1382-5180

佐久市猿保667-5 11:30~14:00/18:00~21:00(20:00L0) 無くなり次
閉店 P有 カウンター8 ■@menya_hanano

0267-67-8677

佐久市岩村田2328-1 11:00~14:00(土日祝~14:30)/17:30~21:00

火曜、12/29~1/2(予定) P有 カウンター10・テーブル3・カウンター10 ■@toritama8677

15

麺匠 文藏

× 黒澤酒造



2P

信州味噌の鰯ダシ麺
1,400円

酒粕

コクと香りが抜群の鰯ダシの澄んだスープに和泉屋商店の芳醇な味噌を使用した合わせ味噌玉をのせた1杯。味噌球を徐々に溶かしながら味の変化も楽しめます。

0267-88-6592

佐久市佐久平駅北24-6 浅間口駅前ビルcがねざわ2D
11:00~15:00/17:00~20:00(金・土曜~22:00、日曜~15:00) P木曜、12/31~1/2

0267-67-8688

佐久市佐久平駅東1-3 11:00~21:00(20:45L0) 火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター7・テーブル2・座敷3

文藏BLACK

× 武重本家酒造



2P

酒粕豚骨タンメン
1,100円

酒粕

戸塚酒造の板粕と店自慢の味噌で漬け込んだ鶏ももステーキが1枚のったインパクトある1杯。芳醇な香りをまとった鶏ももステーキと塩鶏白湯スープの相性が抜群。

0267-77-7589

佐久市岩村田北1-5-2 11:30~15:00(14:45L0)/18:00~22:00(21:45L0) 火曜
17:30~21:00(20:45L0) 無休 P有 カウンター5・テーブル3・座敷3

0267-68-8123

佐久市小田井字下金井703-1 11:00~14:30/17:30~21:00(20:45L0)

水曜、12/29~1/2(予定) P有 カウンター10・テーブル3

ラーメンとりたま

× 佐久の花酒造、和泉屋商店



2P

蔵出し濃厚特製味噌
ラーメン
1,200円

味噌

二郎系×佐久の花酒造の酒粕! 嘘みえのあるオーション麺の弾力と、背脂を溶かし切った超乳化スープで後味のやさしい旨みが酒粕のコクと絡む逸品。味変トッピングも有。

080-1382-5180

佐久市猿保667-5 11:30~14:00/18:00~21:00(20:00L0) 無くなり次
閉店 P有 カウンター8 ■@menya_hanano

0267-67-8677

佐久市岩村田2328-1 11:00~14:00(土日祝~14:30)/17:30~21:00

火曜、12/29~1/2(予定) P有 カウンター10・テーブル3・カウンター10 ■@toritama8677

焼肉文藏

× 和泉屋商店



2P

味噌

信州安養寺鳥
935円

和泉屋商店の安養寺みそを使い仕立てた文藏特製タレが香ばしく絡む鶏焼肉。口いっぱいに広がる滋味深い味わいは、地元のお米とお酒に合う逸品です。

0267-88-7733

佐久市佐久平駅東7-7 11:30~14:30(14:00L0)/17:00~23:00(22:00L0)
火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター2・テーブル8・個室有 ■@bunzoh_yakiniku

麺匠 文藏

× 黒澤酒造



2P

背脂酒粕らーめん
1,100円

酒粕

お店こだわりの煮干し、昆布、しいたけ、野菜でとったオリジナル特製スープに、黒澤酒造の酒粕と背脂を合わせたお店イチオシの1杯。自家製麺との相性も抜群です。

0267-67-8688

佐久市佐久平駅東1-3 11:00~21:00(20:45L0) 火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター7・テーブル2・座敷3

0267-67-8688

佐久市佐久平駅東1-3 11:00~21:00(20:45L0) 火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター7・テーブル2・座敷3

銀座ホルモンヌ

× 佐久の花酒造



1P

豚ホルモンの
酒粕モツ煮
620円

酒粕

お店自慢の柔らかくクセのない国産白モツと、香り高い県内産ゴボウを使用。佐久の花酒造の酒粕による旨味との絶妙な相乗効果で食欲をそそる逸品に。

0267-67-8629

佐久市岩村田2328-1 17:30~24:00(23:00L0) 火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター4・座敷5・カウンター8・個室有 ■@ginzahorumonnu

0267-67-8629

佐久市岩村田2328-1 17:30~24:00(23:00L0) 火曜、12/30~1/2(予定) P有 カウンター4・座敷5・カウンター8・個室有 ■@ginzahorumonnu

meat bar 月詠

× 土屋酒造店



2P

酒粕豚骨タンメン
1,100円

酒

お店得意の豚骨スープに武重本家酒造の酒粕と豆乳を組み合わせた渾身の1杯。まろやかなスープの味わいと、旨味がぎっしり詰まったたっぷり野菜との相性が抜群です！

0267-67-8688

佐久市小田井字下金井703-1 11:00~14:30/17:30~21:00(20:45L0)

水曜、12/29~1/2(予定) P有 カウンター10・テーブル3

0267-68-8123

佐久市小田井字下金井703-1 11:00~14:30/17:30~21:00(20:45L0)

水曜、12/29~1/2(予定) P有 カウンター10・テーブル3

三元豚の肩ロースの シャリアピングリル

× 佐久の花酒造



3P

1,600円

酒

三元豚の肩ロースの
シャリアピングリル
1,600円

国産の三元豚の肩ロースを、煮詰めた土屋酒造店の「亀の海無添加甘酒」とすりおろした玉葱でマリネして焼き上げた一品。玉葱の甘みと甘酒の豊かな香りが楽しめます。

070-3207-7317

佐久市岩村田741 こてさんね内 18:00~23:00 火曜、12/31~1/2(予定) P有 カウンター6・テーブル5 ■@meatbar_tukuyomi

0267-67-8694

佐久市岩村田1289-3 17:30~24:00(フード23:00L0・ドリンク23:30L0)
火曜、12/31~1/4(予定) P有 座敷敷2・カウンター6・個室有 ■@toryiyatamaya

天国の酒とりやたまや

× 佐久の花酒造



麵屋 天神

2P

酒粕味噌らあ麺
1,200円

× 橘倉酒造



050-8883-4378

佐久穂町宿岩331-3 11:00~14:15(土日祝日~15:15) / 17:00~20:00 休火曜※臨時休業有 有 カウンター2・座敷2・カウンター11 ■@tenjin_sakuho

だしや 麵天 佐久本店

2P

旨だしで作る
酒粕うどん
800円

× 土屋酒造店、木内醸造、
佐久の花酒造、黒澤酒造



0267-68-6620

佐久市岩村田1353-8 11:00~14:30/17:00~20:30(20:00L0)、土日祝11:00~21:00(20:30L0) 月曜 有 カウンター5・テーブル6・座敷8・個室有

麵処 八峰

2P

安養寺みそ煮込み
らーめん
1,300円

× 和泉屋商店、土屋酒造店



0267-62-2900

佐久市野沢262-8 11:00~14:30(14:00L0) / 17:00~21:00(20:30L0) 休木曜 有 カウンター7・テーブル5・座敷4 ■@mendokoro_happo

酒粕

らーめん力丸

2P

× 黒澤酒造



酒粕の魚介味噌
900円

らーめん力丸渾身の熟成豚骨スープ+食べ応えのある極太手打麺に、黒澤酒造の酒粕を合わせた1杯。長年ファンに愛され続けている自信作を味わってみて!

Xで情報発信中!

佐久市猿久保785-1 11:30~14:00(L0) / 18:00~21:00(20:50L0) 休日・月曜・祝日夜、12/30~1/5(予定) 有 カウンター5・テーブル1 ■rikimaru343

らーめん 麵三

2P

はまぐり入り
塩ラーメン
1,200円

× 大塚酒造



0267-67-1020

佐久市猿久保434-2 11:00~14:30(14:00L0) / 17:30~21:00(20:30L0) 休月曜 有 カウンター6・テーブル3・座敷2

厳選したはまぐりを大塚酒造のお酒でじっくり酒蒸しにしてラーメンの上へ。日本酒の風味を生かしつつ塩ベースのスープで味をととのえた渾身の1杯。

そば処 内

3P

× 北山商店



080-2379-1110

佐久市小田井616 11:00~15:00(L0) / 18:00~20:30(20:00L0) ※売切れ次第終了、夜は金・土曜のみ営業 休曜 有 カウンター8

天もりそば
1,700円

北山商店の厚削の麺節をじっくりと煮出した出汁で作る蕎麦つゆ。蕎麦は元より天ぷらにつけることで蕎麦屋ならではの本格的な味わいが楽しめます。

食堂 居酒屋 愛に恋

2P

× 芙蓉酒造



0267-62-1100

佐久市中込2-8-10 17:30~※閉店時間は日によって変動 休木・日曜、1/1 有 カウンター5・テーブル4・座敷1・個室有

塩浅利ラーメン
1,200円

浅利を贅沢に使ったお店で人気の塩浅利ラーメンが、芙蓉酒造の日本酒と独自のオリジナル塩スープとのコラボレーションで味に一層の深みが増した驚きの1杯に!

光志亭/ととろ亭

2P

酒粕しおレモン
ラーメン
1,100円

× 大澤酒造



0267-64-0155

佐久市中込3150-1 佐久一萬里温泉ホテル内1F 12:00~15:00/17:30~22:00 月・第3火曜 有 ターブル9・カウンター6・座敷6

大澤酒造の酒粕と酸味の効いたレモンを使った意外な組み合わせのラーメン!酒粕の旨味とレモンの爽やかさを堪能できる自慢の1杯です。

佐久に酒蔵が多いのはどうして?



いくつもの山岳に囲まれた佐久地域では、清流千曲川の清らかな水があふれ出し、朝晩の寒暖差も大きいことから、良質な米や作物が育まれています。そんな醸造に適した気候風土に恵まれた佐久地域には、個性豊かな十三の酒蔵があります。

発酵食品が身近にたくさんあるのはなぜ?



昔から長野県では発酵食品を身近な食材として取り入れてきました。山深く冬は雪に閉ざされる環境のため、貯蔵技術がない時代に大切な食物を長期保存する「生きる知恵」として、古くから保存食として食べ物を発酵させる文化が育まれ、味噌、醤油、漬物、酒などの発酵食品が産業として発展しました。長野県が健康長寿であることも、発酵食品が生活に根付いていることと関係が深いようです。

納豆

納豆



麵屋こころ 長野佐久店

2P

× 浅間納豆本舗

ネバ旨! W発酵まぜそば 1,100円

浅間納豆本舗の「浅間納豆」とキムチの発酵コラボ! ネバネバまぜまぜ、クセになる旨さ! 信州の“発酵力”を1杯に込めた期間限定のまぜそばです。

0267-78-5888

佐久市中込1丁目22-9 11:00~15:00(14:30L0) / 17:00~21:00(20:30L0) 月曜※祝日の場合翌火曜 有 カウンター4・カウンター6 ■@menkokoro_sku

麵匠 佐蔵

2P

× 伴野酒造、北山商店



0267-63-7274

佐久市中込2991-1 11:30~14:30(14:15L0) / 17:30~21:00(20:45L0) 月曜11:30~15:00 休火曜 有 カウンター11・テーブル8・座敷4

伴野酒造の日本酒を使用した塩だれに鶏清湯スープを合わせた逸品。麺と酒粕に漬けたしとろりと柔らかい風味豊かな豚肉・鶏肉と一緒に楽しめます。

和食処 和心

2P

× 木内醸造



酒粕みそラーメン
980円

木内醸造の酒粕入りの味噌に漬け込んだ鶏チャーシューと、酒粕と味噌を掛け合わせたオリジナルスープの絶妙なコラボレーション! 佐久市役所内食堂でも販売。

0267-62-7555

佐久市中込2907-3 17:30~22:00(21:00L0) 月曜・2月曜、12/29~1/4(予定) 有 カウンター4・テーブル3・座敷3

麵や 天鳳

2P

× 千曲錦酒造



天鳳で人気の担々麺に千曲錦酒造の酒粕をブレンドし、より濃厚な味わいと香りを引き出した珠玉の1杯です。数量限定で提供されるのでこの機会をお見逃しなく!

0267-62-3839

佐久市中込3713 11:00~14:30/17:00~20:30(L0) 月曜、12/31、1/1(予定) 有 カウンター15・テーブル7・座敷2



酒粕

イタリア肉料理
PORCO-ポルコ-
× 木内醸造

3P

酒粕パフェ 2,480円

木内醸造の酒粕が入ったチーズムース、ミルクのジェラート、数種類の季節のフルーツを使ったオリジナルパフェ！各層ごとに違った味わいが楽しめます。

☎0267-74-1359

■佐久市長土呂1163-91
■11:30~14:30(14:00LO)/
18:00~21:30(21:00LO)
■木曜 P有 屋内カウンタ
ー4・テーブル5・個室有
■@porco_sakudaira



695COFFEE

× 和泉屋商店

味噌



☎0267-67-5454

■佐久市岩村田3589 ■10:00~20:00(19:00LO) ■木曜(年末年始はSNSで要確認) P有 屋内カウンター3・テーブル10 ■@695coffee

1P 信州味噌のバスク風
チーズケーキ

400円

和泉屋商店の信州味噌を
クリームチーズと混ぜて
焼き上げた逸品。味噌の
風味やコクは残しつつも
濃厚なキャラメルのよう
な味わいが不思議とヤミ
ツキになります。



喫茶 KOKO'Sふあくとりー 1P

× 土屋酒造店

酒粕



Xで情報発信中！

■佐久市中込3019-3 ■SNSで要確認 ■水・木曜※第2日曜はイベント営業(通常営業無し) P有 ■カウンターア3・テーブル3 ■@KOKOs_factory

酒粕ミルクティー
500円

前回のスタンプラリーの
“勝手に応援メニュー”が
パワーアップしました！
土屋酒造店の酒粕で香り
とコクがアップして、飲
みやすいミルクティーで
す(カップ1杯のご提供)



発酵ぐるめラリーを
はじめ、佐久の情報
は「まちさく」から！

ダウンロードは
こちらから→

まち
さく



発酵
ぐるめ
ラリー

カフェ&スイーツ

パティスリーショコラティエ

ヤスノリオカダ

× 千曲錦酒造

1P

甘酒マカロン

270円(1個)

酒
酒粕



☎0267-77-7623

■佐久市佐久平駅北24-6 こがねざわビル1-A ■10:00~19:00 ■水・木曜
P有 ■無(テイクアウトのみ) ■@patisserie_yasunori_okada

お店で人気のマカロンに
千曲錦酒造の日本酒と酒
粕をブレンドした一品。
口いっぱいに、ふわっと
広がる日本酒と酒粕、ク
リームチーズの香りが良
いアクセントに♪



和泉屋菓子店

1P

× 戸塚酒造

酒



☎0267-68-5000

■佐久市岩村田749 ■9:00~19:00 ■本店:1/1、イオン佐久平店:無休、ツ
ルヤ3店舗(野沢店、佐久中央店、みかけ店)1/1、1/2 ■全店で販売

日本酒ゼリー
270円(1個)

戸塚酒造の銘酒「寒竹」を
使用した芳醇な香りたつ、
舌触りの良いゼリーです。
※アルコール度1%を超
えるゼリーのためお子様
や車を運転される方はご
注意ください。



酒粕



とろり天使のわらびもち 1P

× 佐久の花酒造

飲むわらびもち

780円

とろとろ食感のわらびもちが入った、新
感覚スイーツの「飲むわらびもち」に佐久
の花酒造の酒粕をブレンドしました。期
間限定の味わいをこの機会にぜひ！

☎050-8887-3877

■佐久市中込3009

■9:30~18:30

■無休、1/1、1/2(予定)

P有

■@tororitenshino warabi
mochi_saku

