

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、佐久の各飲食店でこ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!】

ポイント
5個で
もらえる!

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

さらに
抽選で
当たる

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。

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。集めたポ
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!

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。

ビストロブシュロン
Bistro Bûcheron

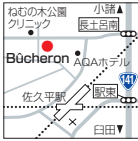
和泉屋商店

味噌



☎0267-67-6777

☒佐久市佐久平駅北23-1 スイートヒルズ1F ☒11:30～14:00(13:15L0) / 18:00～23:00(21:30L0) ☒不定休 ☒有 ☒カウター6・テーブル10・個室有



3P 信州風味鶏の安養寺
みそ香草パン焼き
1,650円

信州風味鶏をコク深い和泉屋商店の安養寺みそと香り豊かな香草パン粉で香ばしく焼き上げた1皿。外はサクッと中はふっくらジューシーな食感が楽しめます。



うまいもん さっさん

和泉屋商店

味噌



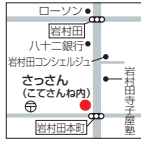
☎0267-78-3329

☒佐久市岩村田741 こてさんね1階左奥 ☒17:30～24:00 ☒水曜 ☒有 ☒カウター5・テーブル1

2P

旬魚の味噌漬け焼き
1,000円

厳選した旬の魚を和泉屋商店の味噌で漬け込み、じっくりと焼き上げた逸品。旬ならではの魚の旨味と味噌の奥深い味わいを感じられ、地酒との相性も抜群です。



味噌



ポーン
くつろぎイタリアン ほのBuono 3P

和泉屋商店

安養寺みそと揚げなすとひき肉
1,450円

和泉屋商店の安養寺みそをベースにオリジナルの Pasta ソースを独自に開発。風味豊かな安養寺みそと、ひき肉からでる旨味が見事に調和する絶品パスタ。

☎0267-65-7566

☒佐久市岩村田1734-6

☒11:30～14:30(14:00L0)

/18:00～21:30(21:00L0)

☒不定休 ☒有

☒テーブル8・座敷3・個室有

■@honobuono



酒粕



オ・サラチーノ 3P

土屋酒造店

サケカス 3,080円

土屋酒造店「亀の海」大吟醸酒粕の芳醇な香りとイタリア産4種チーズの濃厚な旨味が奏でる至福のピッツァ。佐久産のはちみつと一緒に召し上がれ。

☎0267-77-7177

☒佐久市岩村田2329-1

なんた館D ☒11:30～15:00

(14:00L0)/17:30～22:00

(21:00L0) ☒火曜 ☒有

☒25席

■@osarracino_saku



割烹 あさや 3P

北山商店、浅間納豆本舗、
和泉屋商店、千曲錦酒造、戸塚酒造

味噌

酒

酒粕

かつお節

納豆

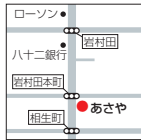
野沢菜



☎0267-67-2050

☒佐久市岩村田630 ☒11:30～14:00/17:30～21:00

☒第2・4・5日曜※不定休有 ☒有 ☒カウター3・テーブル2・座敷20・個室有



味噌 かつお節



ラサンテカレーアンドコーヒー
La Sante curry & coffee 3P

北山商店、和泉屋商店

発酵の恵み スープカレーと
味噌シーザーサラダ 1,800円

北山商店のかつお節を使った和風仕立てのスープカレーと、和泉屋商店の味噌を加えたシーザードレッシングのサラダ。発酵の旨味を1度に味わえるセットです。

☎0267-67-3021

☒佐久市岩村田2329-1

なんた館E ☒11:00～16:00

(15:00L0)/18:00～21:00

(20:00L0) ※ディナー予約

制 ☒不定休 ☒有

☒カウター4・テーブル9



ファミーラ
スペイン食堂 FAMILLA 3P

和泉屋商店、戸塚酒造、橘倉酒造

味噌

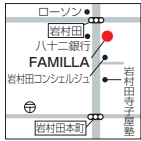
酒



☎070-8348-6940

☒佐久市岩村田777 ☒11:00～14:00(L0)/17:00～20:00(L0)

☒月曜、第1・3・5日曜、第2・4火曜 ☒有 ☒カウター2・テーブル6



発酵スパニッシュ
コース

ランチ3,200円

ディナー5,000円

随所に発酵食品(和泉屋商店の味噌、戸塚酒造の日本酒、橘倉酒造の甘酒)を散りばめた発酵食品コース。日頃の感謝を込めたコースになっています。

味噌 花菜

戸塚酒造

酒粕



☎0267-67-5587

☒佐久市上平尾683-1 ☒11:30～14:00/18:00～22:00

☒木曜昼・日曜、12/31、1/1 ☒堀りごたつ3・テーブル1・カウンター8・個室有



シッ
トラットリア SIN

土屋酒造店

酒粕



☎0267-63-1110

☒佐久市中込2471-1 ☒11:30～14:00(13:30L0)/17:30～21:00(20:00L0)

☒月・火曜 ☒有 ☒テーブル5・1名席3・個室有 ■torattoria-sin.owst.jp



信州サーモンの
クリームパスタ
酒粕風味 1,580円

土屋酒造店の酒粕を入れたクリームソースに佐久産の信州サーモンを軽く焼いて合わせた逸品。スモークサーモンの旨みと酒粕の甘味が、生パスタとの相性◎です。

レストラン ブランカン 3P

和泉屋商店

味噌



☎0267-65-8883

☒佐久市岩村田2338-4 ☒11:30～15:00(14:00L0)/17:30～22:00(21:00L0)

☒火曜、12/27～1/2(予定) ☒有 ☒テーブル14・個室有



信州サーモンの味噌
ロースト
ブルノワゼット
1,650円

和泉屋商店の信州味噌に1日半漬けたサーモンをオープンでしっかりと焼き上げた一品。スパイスの効いたパン粉を乗せたサーモンは焦がしバターとの相性が抜群です。



晴美家 3P

土屋酒造店、浅間納豆本舗

発酵食品で酒肴(要予約) 5,500円
鮭の粕煮(テイクアウト) 1,200円

地元の旬の食材と土屋酒造店の地酒を使った肴のコースをゆったりと時が流れる古民家で♪テイクアウト専用の鮭の粕煮はご飯のおかずやお酒のお供に最適。

☎0267-68-2552

☒佐久市中込3196-2

☒18:00～22:00(21:30L0)

☒日曜・祝日、12/30～1/5(予定)

☒有 ☒有 ☒テーブル4・座敷3・個室有 ■要予約。

TEL受付平日14:00～20:00



佐久角打ち 十三くら 2P

和泉屋商店、戸塚酒造、
北山商店、くどうせいか

味噌

酒粕

かつお節

野沢菜



☎0267-78-3346

☒佐久市岩村田764-1 ☒15:30～19:00 ☒不定休(SNSで要確認)

☒立ち飲み ■@kakuuchi_13kura ※写真はイメージです



発酵呑み比べセット
1,000円

和泉屋商店の安養寺みそと戸塚酒造の酒粕に漬けたこんだ煮玉子、北山商店のかつお節をかけたくどうせいかの野沢菜を、厳選した3種の地酒とともに楽しめます。

居酒屋 こんどう 2P

北山商店、浅間納豆本舗

かつお節

納豆



☎0267-62-6342

☒佐久市中込2-20-15 ☒17:00～24:00(23:00L0) ☒不定休、12/31、1/1

☒有 ☒カウター10・テーブル10・座敷6・個室有 ■@kondo_nakagomi



とんちき麺

2P

戸塚酒造

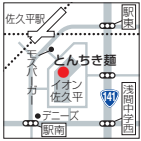
酒粕



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 ☎10:00～21:00 ☒無休 ☒有 ☒テーブル300 ■@tonchikimen0404

麺屋 東雲

2P

和泉屋商店

味噌



信州味噌の鯛ダシ麺

1,400円

コクと香りが抜群の鯛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 浅間口駅前ビルこがねざわ2-D ☎11:00～15:00/17:00～20:00(金・土曜～22:00、日曜～15:00) ☒木曜、12/31～1/2 ☒有

麺心 風見鶏

2P

戸塚酒造

酒粕



鶏粕～とりかす～

1,400円

戸塚酒造の板粕と店自慢の味噌で漬けた鶏ももステーキが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

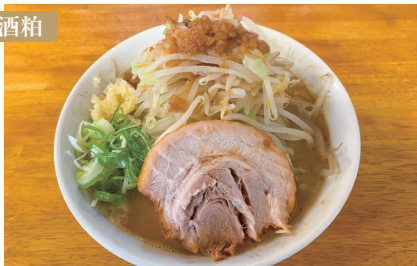
☒佐久市岩村田北1-5-2 ☎11:30～15:00(14:45L0)/18:00～22:00(21:45L0) ※日曜夜17:30～21:00(20:45L0) ☒不定休 ☒有 ☒カウンター5・テーブル3・座敷3

麺屋 花の名

2P

佐久の花酒造

酒粕



酒かすラーメン

1,110円

二郎系×佐久の花酒造の酒粕！嚼み応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

☒佐久市猿久保667-5 ☎11:30～14:00/18:00～21:00(20:00L0) ※無くなり次第閉店 ☒水曜、第2・4木曜 ☒有 ☒カウンター8 ■@menya_hananoma

麺匠 文蔵

2P

黒澤酒造

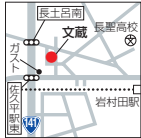
酒粕



背脂酒粕らーめん

1,100円

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14-3 ☎11:00～21:00(20:45L0) ☒火曜、12/30～1/2(予定) ☒有 ☒カウンター7・テーブル2・座敷3

文蔵BLACK

2P

武重本家酒造

酒粕



酒粕豚骨タンメン

1,100円

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、旨味がぎゅっと詰まったたっぷり野菜との相性が抜群です！



☎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) ☒有 ☒カウンター10・テーブル3

ラーメンとりたま

2P

佐久の花酒造、和泉屋商店

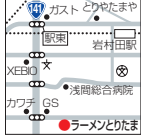
味噌



蔵出し濃厚特製味噌ラーメン

1,200円

和泉屋商店の味噌に佐久の花酒造の酒粕で芳醇な旨みをプラス。コク深くまろやかなスープが自慢の麺に絡みます。たっぷり野菜で体も喜ぶ新感覚の健康ラーメン。



☎0267-67-8677

☒佐久市岩村田2328-1 ☎11:00～14:00(土日祝～14:30)/17:30～21:00 ☒不定休 ☒有 ☒テーブル3・カウンター10 ■@toritama8677

焼肉文蔵

2P

和泉屋商店

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蔵特製タレが香ばしく絡む鶏焼肉。口いっぱい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) ☒不定休 ☒有 ☒カウンター2・テーブル8・個室有 ■@bunzoh_yakiniku

銀座ホルモンヌ

1P

佐久の花酒造

酒粕



豚ホルモンの酒粕モツ煮

620円

お店自慢の柔らかな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) ☒不定休 ☒有 ☒テーブル4・座敷5・カウンター8・個室有 ■@ginzahoromonn

meat bar 月詠

3P

土屋酒造店

酒



三元豚の肩ロースのシャリアビンダリル

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 ☒日曜、12/31～1/2(予定) ☒有 ☒カウンター6・テーブル5 ■@meatbar_tukuyomi

天国の酒とりやたまや

3P

佐久の花酒造

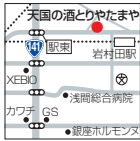
酒粕



熟成！鶏の酵素漬け2種盛り

1,580円

佐久の花酒造の酒粕と味噌でW発酵をさせつつ1日熟成！鶏の新たな一面を発見できる柔らかさと、口いっぱいに広がる芳醇な旨みを存分に堪能できます。



☎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) ☒不定休 ☒有 ☒座敷7・カウンター6・個室有 ■@toriyatamaya

佐久ミラマハル

1P

和泉屋商店

味噌



味噌チキンティカ

650円(3個)

インド料理の中でも人気のあるスパイシーな骨なしの鶏肉料理「チキンティカ」に和泉屋商店の旨味の高い味噌を加え備長炭で焼き上げた逸品。コク深くスパイシーです。



☎0267-64-8744

☒佐久市中込2958-4 ☎11:00～15:00/17:00～22:00 ☒無休 ☒有 ☒テーブル15 ■https://www.slow-style.com/restaurants/miramahal/

麺屋 天神

2P

橘倉酒造

酒粕



☎050-8883-4378

☒佐久市穂町岩331-3 ☒11:00～14:15(土日祝日～15:15)/17:00～20:00 ☒火曜※臨時休業 ☒有 ☒テーブル2・座敷2・カウンター11 ■@tenjin_sakuho

酒粕味噌らぁ麺
1,200円

橘倉酒造の酒粕と天神自慢の白味噌を合わせた渾身の1杯。特製マッシュポテトを溶かしてコクをアップ！刻んだ白瓜粕漬のアクセントも一緒に楽しめます。



麺処 八峰

2P

和泉屋商店、土屋酒造店

味噌

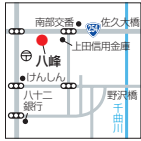
酒粕



☎0267-62-2900

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

和泉屋商店の味噌と土屋酒造店の酒粕を使った独自のスープを石鍋で煮込むアツアツの一品。酒粕の香りが食欲をそそる寒い季節に一押しのメニューです。



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) ☒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

大塚酒造

酒



☎0267-67-1020

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

はまぐり入り塩ラーメン

1,200円

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。



だしや麺天 佐久本店

2P

土屋酒造店、木内醸造、佐久の花酒造、黒澤酒造

酒

酒粕



☎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

旨だしで作る酒粕うどん

800円

だしソムリエが、厳選した素材で水にこだわりの出汁に、佐久の四種の酒や酒粕を、汁・具材に合わせて風味豊かに仕上げた一品！讃岐うどんとの相性も抜群。



そば処 内

3P

北山商店

かつお節



☎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 ☒水曜他 ☒有 ☒カウンター8

天もりそば

1,700円

北山商店の厚削の鯉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

酒



☎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 ☒木・日曜、1/1 ☒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

大澤酒造

酒粕



☎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 ☒テーブル・カウンター6・座敷6

酒粕しおレモンラーメン

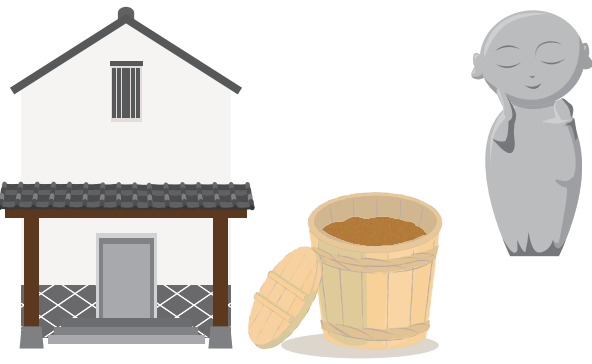
1,100円

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。



麺屋ころ 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 ☒テーブル4・カウンター6 ■@menkokoro_sku



和食処 和心

木内醸造

酒粕



☎0267-62-7556

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



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た鶏チャーシューと、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。

麺匠 佐蔵

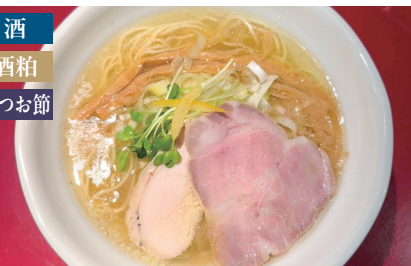
2P

伴野酒造、北山商店

酒

酒粕

かつお節



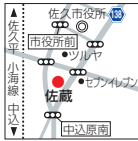
☎0267-63-7274

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

しおの花純吟塩らーめん

1,000円

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つとりと柔らかい風味豊かな豚肉・鶏肉と一緒に楽しめます。



麺や 天鳳

2P

千曲錦酒造

酒粕



☎0267-62-3839

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

酒粕担々麺

1,100円

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！



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を楽しめます。

☎0267-74-1359

☒佐久市長土呂1163-91

☒11:30~14:30(14:00L)/

18:00~21:30(21:00L)

☒火曜 ☒有 ☒カウナ

ー4・テーブル5・個室有

■@porco_sakudaira



695COFFEE

× 和泉屋商店

味噌



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。



☎0267-67-5454

☒佐久市岩村田3589 ☒10:00~20:00(19:00L) ☒木曜(年末年始はSNSで要確認) ☒有 ☒カウナター3・テーブル10 ■@695coffee

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



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♪



☎0267-77-7623

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

喫茶 KOKO'Sふぁくとりー

× 土屋酒造店

酒粕



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)



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) ☒有 ☒カウナター3・テーブル3 ■@KOKOs_factory

和泉屋菓子店

× 戸塚酒造

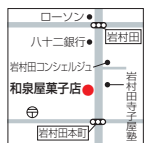
1P

日本酒ゼリー
270円(1個)

酒



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。



☎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、みかげ店)1/1、1/2 ■全店で販売

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➡



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)

☒有

■@tororitenchinowarabi
mochi_saku

