

町民キッチン NEWS

CHOMIN KITCHEN

さくほ



清らかな水と太陽の山里・佐久穂
佐久穂ぐるめ新聞
<http://chomin-kitchen.jp/>

町民キッチン

さ・く・ほ 新名物

信州ひすいそばを 食べよう

「信州ひすいそば」は、長野県野菜花き試験場が10年の歳月をかけて誕生した新品種で、美しい緑色と香りの高さが特長です。栽培、加工、販売に厳格な基準があり、それを満たしたもののだけが「信州ひすいそば」と呼べるのです。

大日向の生産量は
県下トップクラス！

「信州ひすいそば」は、他品種のそばが栽培されているほ場から2km以上離れた場所で栽培することが定められています。大日向地区は、気候・地形ともにひすいそばの栽培にうってつけの場所で、いち早い量産にこぎつけました。里味の宿白石やロッヂ八ヶ嶺ではおそばとして召し上がれますし、佐久穂町農産物直売所にてそば粉を販売しております。

(ロッヂ八ヶ嶺 TEL:0267-88-2567)



信州ひすいそばのそば粉。
農産物直売所で 500g 950円
佐久穂町農産物直売所
TEL:0267-86-5350



里味の宿 白石で味わえる信州ひすいそばの「天ざるそば」 1200円

里味の宿白石で 信州ひすいそばを

他の地域では「ひすいそばは10食限定」など、まだ十分に提供できない状況ですが、大日向の奥座敷、里味の宿白石では、十分にお楽しみいただけます。「信州ひすいそば」の香りと繊細な味わいをお楽しみいただくために、「ざるそば」「天ざるそば」で召し上がっていただきます。春の山菜も味わえるこれからの季節、ご昼食などにもお気軽にお出かけください。



里味の宿 白石

昼食 11:00~14:00
軽食 14:00~17:00
夕食 17:00~21:00
(ラストオーダーは20:00)
入浴 大人400円 小学生300円
無料送迎あります。ご相談ください。
電話 0267-86-4844

里味の宿 白石



料理長の
菊池傳治さん