



## 全国に誇る「信州須坂みそ」

須坂市は寒暖の差が大きく、みそ造りに大切な発酵・熟成にも適した場所。その地で良質な大豆を用い、代々受け継がれた伝統技法により丁寧に造られたみそは、まろやかで昔懐かしい味わいです。現在、糀屋本藤醸造舗、塩屋醸造、千日みそ、土屋味噌醤油醸造場、中村醸造場の五つの味噌蔵があり、全てに目が届く規模の味噌蔵だからこそ丁寧に特徴のある味噌が造られています。



## 「信州須坂みそ」を使った オリジナル料理

須坂市内の飲食店とみそ醸造所23軒でつくる「信州須坂みそ料理乃會」。

同会の飲食店では地元で作られたみそを使って、各店工夫を凝らし、和食・洋食・中華とバリエーションも豊富なオリジナルの料理でお待ちしております。信州須坂のみそ料理を、ぜひお試しください。



## —大正浪漫の味—

## 信州須坂みそすき丼

明治から大正期には須坂の製糸業は栄華を誇り、日本版シルクロードの起点として横浜をはじめ全国から生糸商人が輸出する生糸(シルク)を買付けに来ていました。その頃、おもてなし料理としてこの地の工場主が振る舞ったのが、須坂みそで味付けしたすき焼きでした。このおもてなし料理を現代に復活させたのが「信州須坂みそすき丼」であり、「大正浪漫の味」なのです。

## とんかつ・オムライス **かねき**

みそすき丼 880円



営 11:30～20:00 休 火曜  
住 須坂市東横町344-1  
須坂ショッピングセンター2階  
回 須坂ショッピングセンター駐車場  
☎ 026-245-5611

## そば処 **松屋**

味噌すき丼 860円



営 11:30～14:00、17:30～20:00  
休 火曜  
住 須坂市上中町152  
回 8台  
☎ 026-245-0023

## お休み お食事処 **金箱**

みそすき丼 820円



営 10:00～18:00 (4月は延長)  
休 不定  
住 須坂市臥竜2-2-4 (臥竜公園内)  
回 臥竜公園駐車場  
☎ 026-245-1990

## 日本の味 **三ツ扇**

みそすき丼 918円



営 11:30～14:30、17:00～21:30  
(日・祝 11:30～21:30)  
休 無休  
住 須坂市馬場町1157  
回 20台 ☎ 026-245-5700

## お食事処 **臥龍荘**

みそすき丼 800円



営 10:00～19:00 (4月は延長)  
休 不定  
住 須坂市臥竜2-2-7 (臥竜公園内)  
回 臥竜公園駐車場  
☎ 026-245-0763

## 信州須坂・関谷温泉 **湯っ蔵んど**

みそすき丼 880円



営 食堂 11:00～21:00 (ラストオーダー)  
休 不定休 (メンテナンス休暇あり)  
住 須坂市大字仁礼7  
回 300台  
☎ 026-248-6868

## **松葉屋そば店**

みそすき丼 880円



営 11:00～14:00、17:00～20:00  
休 木曜  
住 須坂市常盤町702  
回 8台  
☎ 026-245-0418

## 旬菜古民家 **ゆるり**

みそすき御膳 1,650円



営 11:00～14:30、17:00～21:30  
休 なし  
住 須坂市本上町1385  
回 14台  
☎ 026-248-6804

## **豚さん食堂**

みそすき丼 918円



営 11:00～24:00  
休 不定休  
住 須坂市大字福島722-6  
回 20台  
☎ 026-248-5129

※団体の場合は、ご予約ください。 ※値段は全て税込みです。