

# 職人館

こだわりぬいた食材の味を存分に味わえる  
3つの星レストラン認定メニュー

**館主の野遊び膳** (税込5,280円)

村の豆とうふ・季節の3品・佐久野そば・茶菓・抹茶  
熱量754kcal 食塩3.7g 野菜150g

“手打ちそば・山里の彩り料理”のお店として、県内外にとどまらず、海外からも北沢さんの料理を求めて佐久市春日に多くのお客さんが訪れています。料理の素材となる野菜、調味料を一番大事にしており、野菜は近くの畑で採れる新鮮な地元野菜を使い、どの料理も素材そのものの味を引き立てる素朴で味わい深い料理が楽しめます。

## お店の情報

〒384-2205  
長野県佐久市春日3250-3  
電話 0267-52-2010  
営業時間 11:30～15:00 (夕食は要予約)  
定休日 水曜日・木曜日 (祝日・GW・8月は開館)

村の自然がおいしく調理  
してくれている食材には、  
あまり手を加えないのが  
一番の料理法です



北沢さん  
館主・シェフ

## ☆☆☆ 3つの星 取組内容

### ★健康づくり

- ・健康づくりメニュー提供
- ・主食の量を小盛に変更可能
- ・調味料を減量、別添え可能

### ★県産食材・食文化継承

- ・長野県の郷土食を提供
- ・村で採れた季節の食材を使用

### ★食べ残し削減

- ・小盛に変更可能



他の認定店はこちらからご覧ください

長野県 3つの星レストラン

Delicious  
Komachi



Delicious Komachiにも掲載中