

お料理 れもん (佐久市)

米粉つけめん



海から一番遠い場所で米粉うどん！

海から一番遠い場所として知られる佐久市白田。静かな地域ですが話題はたっぷり！県外からのお客様も米粉うどんを楽しみにやってこられると言う人気店です。

「海から一番遠い場所なのに魚がうまいんだよ！刺身なんか最高だよ！」と昼間から大将相手に一杯やっておられたお客様が太鼓判を押していました。

住所：佐久市白田2179-5
電話：0267-82-2325
営業時間：11:30～14:00
17:00～22:00
定休日：日曜日
店舗HP：「お料理れもん」で検索



郷土料理レストランあさしな亭 (佐久市)

米粉ピザ・サラダ米粉麺・鯉どんぶり



この佐久に鯉？したメニューには脱帽！

あさしな亭は、道の駅「ほっとばーく・浅科」内にあるお店です。

提供している米粉メニューは佐久鯉を米粉で揚げた「来恋鯉(こいこいこい)天どんぶり」、地元の「矢島豆腐」を使った「サラダ米粉麺」など。

中でも注目は、佐久鯉、シナノユキマス、信州サーモン、地元で採れた「浅科かぼちゃ」などの食材を使用した「サク佐久ピザ」(要予約)は直径約20cmで提供しています。

佐久に恋したマスターにメニュー開発秘話を聞いてみるのも面白い。

住所：佐久市甲2177-1
道の駅ほっとばーく浅科内
電話：0267-58-0585
営業時間：11:00～14:30
17:00～21:00
定休日：火曜日



町民キッチン・ヒロッシーナ (佐久穂町)

米粉洋菓子

佐久穂産の食材を生かしたメニュー



佐久平駅南の人気料理店「ヒロッシーナ」の姉妹店「ヒロッシーナ」が佐久穂町にオープンしました。

オリーブの樹に囲まれる白いお店を取り仕切るのは、女子力向上委員長の中山優子さん。委員長が率いる店員さん達は、皆さん笑顔が素敵な女性で、パワフルにお仕事をしていらっしゃいます。

米粉のバナナシフォンケーキは、しっとり、もちもちして、とても米粉で作っているとは思えないふんわり感があります。また、お店では季節に合わせたメニューを提供していますので、旬の食材の味がいろいろ楽しめます。

秋・冬の寒い季節には「さつまいも入り米粉グラタン」でほっこりと暖まりませんか？



住所：南佐久郡佐久穂町高野町466-1
電話：0267-86-2465
営業時間：11:30～14:00、17:30～20:00
定休日：日、月曜日
店舗HP：「町民キッチン・ヒロッシーナ」で検索