

## レストラン たかとんぼ (佐久穂町)

米粉パスタ



「さくほーめん」とソースのからみが絶妙

住所：南佐久郡佐久穂町大字  
穂積1335-3

電話：0267-88-2933

営業時間：11:00～15:00

17:00～21:00

定休日：月曜日



JR小海線八千穂駅横にあるアンティークな感じで素敵な雰囲気のお店です。麺は佐久穂町でのみ販売されている無塩・無添加・無小麦粉の「さくほーめん」の米粉麺をパスタとして使用。めんは米粉麺とは思えないくらい美味しい。お店は米粉パスタ以外のパスタメニューも豊富です。

穏やかに流れる時間の中で、アンティークな小物達に囲まれての食事は格別です。



## 味千ラーメン 佐久町店 (佐久穂町)

米粉らーめん



味千ラーメンがさくほーめんをアレンジ



味千ラーメンは熊本市に本店を置くラーメンチェーン店で、国内外に800店舗以上展開し、「熊本ラーメン」を世界じゅうに広げています。

味千ラーメンを県内で食べれるのは、佐久穂町にある佐久町店のみです。

味千ラーメン佐久町店では、味千定番メニューの他に佐久穂町で生まれた小麦粉不使用の米粉めん「さくほーめん」を独自にアレンジした野菜たっぷりの「さくほーカレー麺」や「さくほーサラダ麺」が食べられます。

熊本ラーメン原点の味と、佐久穂町で生まれたさくほーめんを同時に楽しみたい方にはお薦めのお店です。

住所：南佐久郡佐久穂町大字宿岩331-3

電話：0267-86-5771

営業時間：11:30-15:00、16:30-21:30

定休日：火曜日（月3回）

店舗HP：「味千ラーメン」で検索



## お食事処 そば家 (佐久穂町)

米粉めん



心も体も「のくとまへる」お食事処



麺は佐久穂町でのみ販売されている無塩・無添加・無小麦粉の「さくほーめん」を使用。

くるみだれで食べるさくほーめん（米粉麺）は、お客さんがくるみを小さな鉢の中でなめらかなになるまですった後、つゆを注いでそばのように食べるスタイルです。

「みそdeのくとまへる」はみそ仕立ての信州の味。とろみがあるスープは麺によくからみます。

野菜が沢山入っていて、色も鮮やかなメニューです。八千穂高原にお出掛けの際には食べてみたい一品です。

住所：南佐久郡佐久穂町

大字畑427-1

電話：0267-88-3254

営業時間：11:00～15:00

17:00～21:00

定休日：水曜日

