

信州諏訪みそ天丼

四季折々の具材を使った、各店オリジナル天丼をご賞味ください。

姉妹

信州諏訪のお味噌と地域の食材を活用した姉妹品もご堪能ください！

秋月そば本店 map 1

お蕎麦屋さんの自慢のみそ天丼。諏訪湖のワカサギと川エビ、信州蕎麦の素揚げ、御柱祭をイメージしたオリジナルの柱、季節に変化する地元野菜でボリューム満点です。ミニかけ蕎麦付のセットもどうぞご賞味くださいませ。

☎0266-52-2278
諏訪市湖岸通り4-12-1
7:00~22:00(L.O.21:30)
水曜定休
祭日の場合は営業
(時間制限あり)



諏訪市役所食堂 map 5

天ぷら一つ一つが大きく、ボリューム満点。田舎みそをベースにしたみそは、からっと揚がった天ぷら、ご飯との相性が抜群。季節ごとの野菜が楽しめます。みそ汁、漬物セットで600円。

☎0266-52-4141
諏訪市高島1-22-30
11:00~14:00
土日祝定休



ふれあい広場 まんぷく家族 map 9

まんぷく家族の信州みそ天丼は、当店の人気No.1メニューです。タレは信州諏訪のみそをベースに醤油やダシを独自にブレンドしてさっぱりした味に仕上げられています。

☎0266-54-1500
諏訪市中洲5723-3
11:00~23:00
年中無休



高原の店 map 13

冬はスキー・ソリ遊びに、夏はドライブ・ハイキング等で霧ヶ峰を楽しんだ後は、眺めの良い当店でみそ天丼をどうぞ。海老ワカサギ季節の野菜に甘口のタレとちょっとピリ辛の唐辛子のきいた一品です。山菜の季節は山の風味が一味加わります。

☎0266-52-2864
諏訪市霧ヶ峰峰清水
8:00~18:00
不定休



飲食処 ばんや map A

こだわりの信州丸高味噌を使用、やわらかなぶりぶりの牛もつを使った野菜たっぷりのちりとり鍋です。味噌が香るつとりとした味が食欲をそそります。

☎0266-57-0713
諏訪市大手2-1-4
17:00~24:00
(L.O.23:30)
日曜日定休



信州みそサブレ 中央食品工業(株) map D

地元パティシエが諏訪の味噌を使い、つくった本格的サブレです。生地の中には諏訪湖豆が入っていて、カリッとした歯ごたえで香ばしく召し上がっていただけます。販売店、ホテル、旅館、おみやげ店等でお求めください。

☎0266-58-0781
中央食品工業(株) エル・マリオン



れすとらん割烹 いずみ屋 map 2

素揚げのそばを投網にみたく、ワカサギや川えびなど諏訪の具材をたっぷりのせた、まさに諏訪みそ天丼。こがした味噌を甘辛につけてしこくのある味噌ダレは食欲をそそります。郷土料理・豆腐料理もおすすめて。

☎0266-52-3267
諏訪市諏訪1-2-4
11:00~14:00/
17:00~22:00(L.O.21:30)
不定休



すわつこランド(健康増進施設)map 6

諏訪みそ使用の特選みそダレとわかさぎ他4点の天ぷらにしじみ味噌汁・漬物付き

☎0266-54-2626
諏訪市豊田732
11:00~20:00
(飲食コーナー)水曜定休
[注]当館は健康増進施設となりますので、入館料(通常大人610円)なども300円以下が別途かかります。



民芸食事処 やまさや map 10

季節の野菜、川海老、野沢菜漬けの天ぷらに、とろり温泉卵がのっています。数種類のみそをブレンドした当店自慢のタレをかけてお召し上がりください。小鉢、一口そばも付いてきます。

☎0266-58-3455
諏訪市中洲261-1
11:00~15:00/
17:30~21:00
水曜定休



車山スカイプラザ 麵処 天狗家 map 14

天ぷらの具材は、八ヶ岳山麓豚や地元の豚頭さんからの豚肉、旬の野菜やきのこ等、季節ごとに変化をお楽しみ頂けます。お野菜の出汁を効かせた特製の味噌ダレでお召し上がりください。冬の多彩なグルメメニューもおすすめて。みそ天丼の進化系メニュー開発にもご期待ください。

☎0266-68-2723
茅野市北山3413ヒューズライン車山高原
10:00~15:00(L.O.14:00)
4月下旬~11月上旬/
12月上旬~3月下旬
※団体予約等にて不定休



ごちそう処 きむら map B

『みそかつ丼』諏訪の人が慣れ親しんだ田舎味噌だれとカツ丼が出会いました。国産豚ロースに諏訪の味噌、ごはんは諏訪産コシヒカリ、ごはんとおんかつの間には季節の野菜と諏訪地域特産の寒天をはさみしました。

☎0266-57-5840
諏訪市大手1-14-5
成田屋ビル1F
11:30~13:30/
17:00~22:00
火曜日定休



じつや亭 map E

パスタと味噌のコラボレーションに、野沢菜漬けをトッピングした「信濃路風パスタ」。洋食屋で食す、新しい諏訪の味をお楽しみください。

☎0266-58-9595
諏訪市湖岸通り4丁目9-9
11:30~14:00/
17:00~23:00
水曜定休



まんま家 map 3

ポリフェノールが豊富な玄米酵素の上に山菜や季節野菜の天ぷらと手作り味噌をベースに、甘辛く仕上げたタレとアオサ入りのみそ汁。とてもしゃべりやすいみそ天丼です。ひと味違った当店のみそ天丼をご賞味ください。

☎0266-75-2839
諏訪市諏訪1-2-11
11:00~14:00/
17:00~21:00
日曜定休



すし春 map 7

寿司屋が作るみそ天丼。落語を聞きながら楽しいひとときをお過ごし下さい。太巻の断面に浮かぶパンダ。そこにミソダレが入ったパンダ巻も絶品です。

☎0266-58-3498
諏訪市城南2-2481
11:00~14:00/
16:00~23:00
月曜定休 祭日の場合は営業



魚魚亭 map 11

味噌をベースに甘辛く仕上げたタレ。辛口の味噌玉で自分好みの味に変えて楽しめます。一味違った当店のみそ天丼をご賞味ください。

☎0266-52-2300
諏訪市四貫赤沼1675-2
11:30~14:00/
17:00~23:00(L.O.22:00)
不定休



諏訪湖SA下り ホテル紅や map 15

諏訪湖サービスエリア(下り線)内のレストラン。諏訪湖を眼下に見渡す最高のロケーションで、みそ天丼をお召し上がりください。

☎0266-53-2323
岡谷市湊方久保435
(諏訪湖SA下り)
7:00~22:00(L.O.21:30)



RAKO 華乃井ホテル map C

ラコ華乃井ホテル料亭の味！信州みそと酒粕のうま味が絶妙に調和した香り高いおかず味噌です。野菜につけたらうめえ！うめえ！あつあつご飯にのせても良し！

☎0266-54-0555
諏訪市高島2-1200-3



信州手焼せんべい本舗 map F

せんべい屋なので天丼はできませんが、手焼で一枚一枚心を込めて焼きとっておきの信州みそにそばをトッピングしました。手前味噌ですがホントにおいしい！

☎0266-58-1235
諏訪市中洲201
(諏訪社社北参道)
9:00~16:30
年中無休



そば処 徳八 map 4

徳八自家製のそばつゆを使って仕込んだみそダレに、えびとほたてのかき揚げや旬の前盛りを揚げています。おわんのおそばも付いています。地元産の材料を使った漬物や小鉢も好評です。

☎0266-52-3180
諏訪市末広8-3
11:00~14:00/
17:00~20:00
日曜定休



蕎麦・天丼 天乃蔵 map 8

大輪のエノキ天が諏訪湖の花火を思わせる自慢の天丼に、伝承のかえしと井つゆ、田舎味噌をブレンドした特製みそダレをからめています。無料で食べ放題の漬物バーもぜひご賞味くださいませ。

☎0266-58-4172
諏訪市湖岸通り1丁目5-11
11:00~20:00



萩野屋 map 12

当店自慢の自家製麺のお蕎麦や川えびに海老天、季節の野菜、そして新たに野沢菜漬かき揚げ天ぷらを追加してグレードアップ。オリジナルのみそダレもミニ釜に入ってあとからかけるこだわりのみそ天丼です。

☎0266-53-1111
諏訪市沖田町4-39
11:00~18:00
年中無休




諏訪の味噌みそダレ
諏訪湖 特産 わかさぎ
諏訪湖 特産 川えび
地元で採れた野菜

具材の天ぷらには各店 思い思いに工夫をこらし、「諏訪(又は信州)の旬」の具材を随所に使っています。天ぷらと味噌のマッチングが各店の腕の見せ所です。

「みそ天丼」の価格は600円~1500円程。店舗やメニューによって異なります。メニュー内容は変わることがございます。詳細は各店舗へ直接お問合せ下さい。

平成27年9月30日現在

スタンプラリー

10 店舗を 食べ歩いて

花火大会ペア栈敷席券や 諏訪の逸品を GET しよう！

上記店舗で、みそ天丼または姉妹品をご注文いただいた方に、1個スタンプいたします。

※スタンプ用紙の合算はいたしません
※スタンプラリーのサービス特典は平成30年6月30日まで有効です。(毎年、6月30日を締め日とし、応募多数の場合は、抽選いたします。当選発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。)

応募方法

上記、10店舗以上のスタンプを押印した本台紙に、応募者名・住所・電話番号を添えて、郵送で下記まで送付ください。

信州諏訪みそ天丼会
〒392-0023 長野県諏訪市小和田南14-7(商工会館2F)

感謝

Anniversary Miso Tenbon 10th

信州諏訪みそ天丼は、2015.3.4に10周年を迎えることができました。

歴史、文化、温泉：：自然に恵まれた諏訪。
そんな地域の魅力を伝えたい。諏訪を大切に想う心が集まって
信州諏訪みそ天丼がうまれました。

加盟店 Map



懐かしくて、新しい味！

信州諏訪 みそ天丼は天ぷらにみそダレをかけたどんぶりです。「みそダレ」には、全国でも有数の味噌産地である諏訪の味噌をベースに使っています。

お味噌はスゴイ！！



お味噌はバランスの取れた高い栄養価の他に、体のためにすばらしい効果があります。

【例えば】

- ◆ コレステロール制御
 - ◆ 胃潰瘍防止効果
 - ◆ 放射性物質の除去
 - ◆ 美肌効果
 - ◆ ガン予防効果
 - ◆ 老化の防止効果
 - ◆ 整腸作用
 - ◆ 消化促進作用
- ※監修：みそ健康づくり委員会

信州諏訪 みそ天丼会

〒392-0023 諏訪市小和田南14-7
(商工会館内2F)

TEL.0266-52-2155
www.suwacci.or.jp

信州諏訪
みそ天丼



どんぶり食べ歩き

この日の
目印で旗が

諏訪の味噌を使用

諏訪の旬
みそと香る
どんぶりひとつ



諏訪TMO

