

ふるさと居酒屋 村さ来中込店 (佐久市)

米粉麺、餃子

🐦 米粉麺と米粉餃子が中込店で味わえる！



佐久市特産の「くま笹米粉麺」が村さ来・中込店で味わえます！

味の種類は、豚シャブサラダとミートソースの2種類。米粉麺のミートソース添えは、ラー油の香りがとても良く、添えられている野菜のカットが美しいため食欲をそそります。

米粉麺の他に、餃子の皮に米粉を使用した「上海餃子」も提供しています。

餃子の皮のモチモチ食感とジューシーな肉汁がたまりません。

餃子の名前が何で「上海餃子」なんですか？と店長にお聞きすると、以前、この地域は上海のように華やかでにぎやかな町だったので命名したそうです。



住所：佐久市中込2-24-16
電話：0267-62-8865
営業時間：17:00～24:00
定休日：無休

佐久市役所 市庁舎食堂 (佐久市)

米粉焼きそば

🐦 市役所の食堂でお好み焼き風そば



佐久市役所庁舎1階にある食堂で、米粉入りめんを使用した焼きそばが楽しめます。

味は「お母さんの味」を思い出すような懐かしい味です。

お好み焼き風に仕上げた焼きそばは、飽きのこないソース味が特徴。

入店は市役所職員が利用し始める正午より前が狙い目です。市役所の手続き帰りにどうぞ。

「皆さんお待ちしてまーす！」

住所：佐久市中込3056
(市役所本庁舎1F)
電話：0267-62-2111(内線535)
営業時間：11:30～14:00
定休日：土・日・祝日・年末年始



ふじた食堂 (佐久市)

米粉麺

住所：佐久市望月347-7
電話：0267-53-3726
営業時間：11:30～14:00
17:30～20:00
定休日：不定休

🐦 ふじた食堂特製ピリ辛ミーセン (米粉麺)

赤く酸っぱめのピリ辛スープのくま笹ミーセン(米粉麺)の上に、豚肉、エビ、色とりどりの野菜が入った「あん」をのせた坦々麺です。

スープは酢がきいていますが、隠し味に望月地域に広がる田舎みそを使用しているため、まろやかな口当りに仕上がりと、奥深く味わいのある味がします。

なお、ミーセンメニューは夏・冬合わせて4種類あります。

望月地域では、雁喰味噌(がんくいみそ)を使った「駒月みそかつ丼」が有名です。ふじた食堂さんでも「駒月みそかつ丼」を提供していますので、店主こだわりの味噌ダレみそかつ丼を是非ご賞味ください。

