

身の締まった「佐久鯉」は佐久の名産。
千曲川の清冽な水で育った伝統の逸品。

佐久鯉料理の紹介

大胆な輪切り鯉のみそ汁 鯉こく

鯉料理を代表する一品。
味噌をベースに砂糖、
酒で味をつけます。



鯉をじっくり煮込んだ甘煮 鯉のうま煮

鯉の輪切りを醤油、酒、
砂糖でじっくり煮込んだ料
理。柔らかく味の染みた
内臓は癖になる美味しさ
です。



新鮮な鯉の身を冷水で締める あらい

薄くそぎ切りにした身を人
肌の湯にさっと通し、すぐ
に冷水で締める。締まっ
た身をわさび醤油でお召
し上がりください。



ドーンと迫力のある鯉の丸焼き 塩焼き

背開きにした鯉を塩だけ
で焼き上げます。温かい
うちは皮もおいしく頂けま
す。



鯉料理店一覧 ※予約が必要な場合もあります。

店舗名	住所	電話 (0267)	熟成鯉の提供
美峰	安原1094-5	68-9991	
せせらぎ温泉	鳴瀬1561	68-1748	
割烹 篠	岩村田553	67-4128	○
佐久ホテル	岩村田553	67-2016	○
割烹 あさや	岩村田630	67-2050	
王将食堂	岩村田1229	68-0733	
御料理処 かつ栄	岩村田3255	67-3858	
蕎麦いざか家 田衛門	佐久平駅北24-2	66-3918	
中国料理 美楽飯店	佐久平駅東15-9	67-1542	
初谷温泉	内山352-イ-1	65-2221	
山荘 あらふね荘	内山352-1	65-2021	
割烹民宿 高谷	内山2530	65-2631	
川魚料理 味平	取出町331-1	62-1125	○
旅館 辨天館	前山294-4	62-0067	
中込駅前本店 三河屋	中込1-21-4	62-0037	
SAKU IN 清水屋	中込1-22-3	63-1133	
魚魚や	中込2-14-10	63-4100	
ホテルナカジマ	中込2-14-30	62-6200	
村さ来 中込店	中込2-24-15	62-8865	○
佐久グランドホテル	中込3-19-6	62-0031	
藤蔵屋	中込2959-1	62-7853	
丸萬食堂	中込3043	62-0949	
ホテルゴールデンセンチュリー 佐久一萬里温泉	中込3150-1	63-3355	
割烹 花月	原481	62-0153	
野澤館	原535	62-0152	
レストラン マルシェ	野沢261-3	63-5477	
みやこ寿司	臼田95-7	82-2613	○
お料理れもん	臼田2179-5	82-2325	○
のむら	塩名田1283-1	58-2701	
川魚料理 竹廻家	塩名田1432	58-2727	
みかさ	甲919-1	58-2296	
あさしな亭	甲2177-1	58-0585	
竹とんぼ	八幡705	51-5151	○
あけぼのや	望月74-1	53-2022	
伊勢屋食堂	望月183-1	53-2029	
御宿 山城屋	望月188-1	53-2014	
井出野屋旅館	望月254	53-2016	

店舗名	住所	電話 (0267)	熟成鯉の提供
ふじた食堂	望月347-7	53-3726	
青木荘	望月1519-7	53-2526	
食材工房 光志亭	協和2395-1	78-5415	
十二館新館	春日2253-343	52-2019	
かすがの森	春日2258-1	52-2111	
Restaurant さんざ	春日2291-3	52-2080	○
国民宿舍 もちづき荘	春日5921	52-2515	○
ゆざわ荘	春日5924-4	52-0022	

お土産店一覧 ※販売品目についてはお問い合わせください。

店舗名	住所	電話 (0267)
はやしや	鳴瀬1110	67-4494
木内鯉店	岩村田932	67-2207
さくらや	佐久平駅北10-2	82-2124
有飯田養魚場	高柳388	62-3951
佐久養殖漁業協同組合	高柳388	62-0737
千曲水産	大沢366-2	63-2268
うすだ鯉店	中込1-24-1	62-0538
㈱越中屋商店	中込1-29-5	62-0024
佐久農水産	原402-5	62-3436
㈱魚甲商店	原457	62-0304
臼田養魚場加工部	跡部152-3	62-2402
吉澤淡水魚	桜井356-1	62-1162
浅沼 賢一	桜井436	62-9576
衆群堂本舗	桜井663	62-5707
細萱 勝利	桜井831	62-3233
原養魚場	伴野1267	62-0530
有齋藤幸太郎商店	伴野993-8	62-7300
有斉武鯉店	伴野997-5	62-0380
魚よし	臼田220	82-2367
賀井出養鰯場	臼田437	82-7277
大井屋	塩名田1343-2	58-2519
有浜屋商店	望月146	53-2126
スーパーえちごや	協和2343	53-2056
高村魚店	春日2716-15	53-3015
和泉屋菓子店	岩村田749	68-5000
御菓子処 日野屋	岩村田3376-2	66-1588
おきな堂	野沢7	62-0450
有清水家	野沢12-1	62-0105

佐久養殖漁業協同組合 飯田 好輝さん

佐久鯉は千曲川の冷たい流
水で飼育しているので、成長する
のに時間がかかりますが、その分、
身が引き締まり、脂ののった鯉に
育ちます。与える餌にもこだわっ
ているので、より一層良い鯉になっ
ています。だからこそ「佐久鯉は
おいしい」と自信をもって言えます。
食べたことがある方
はもちろんですが、食べたことがない方にこそ、佐久鯉
のおいさを味わっていただきたいです。



鯉の歴史は非
常に古いですが、
今あるイメージを変
えていきたいと思っ
ています。

村さ来中込店 市川 弘幸さん 佐久koi研究会 会長

熟成鯉を初めて食べたときに
「意外とおいしいな」と驚きました。
熟成であればいけすがなくとも鯉
が提供できるので、店での提供
を始めました。

地方から鯉目当てで来てくださ
る方もいて、「鯉ってこんなにおい
しいんだ!!」と喜んでいただいています。

熟成鯉はそのままで食べるよりもずっとうま味が増して
いると思います。「佐久koi研究会」ではもっと多くの



方に佐久鯉を食べて
いただけるよう、レシピ
の研究をしていきたく
と思います。
地元の「佐久鯉」で
佐久市を盛り上げた
いです。

