佐久市地産地消推進の店

主 主な販売品または業態
営 営業時間
休 定休日
所 住所
☎ 電話番号

- 直売所
- 酒蔵
- 旅館・ホテル
- 食品加工
- 小売店
- 飲食店

中込エリア

金曜市
毎週金曜日、中込橋場の中込公会堂前にて自分達で作った新鮮な野菜と手芸品を販売しています。旬な野菜を豊富に取り揃えておりますので、金曜日は是非足を運んでください。

主 葉洋菜・果菜・根菜類・手芸品
営 7～10月の金曜14:00～15:30
休 金曜以外
所 佐久市中込2-26-2
☎ 0267-67-4488

いきいき中央センターはらっぱ
地元産を優先して販売しております。
大根、ジャガイモ、長ネギは直接農家から仕入れてます。

主 キャベツ、白菜、大根、ジャガイモ、長ネギ、モロコシ、りんご、ブルーン、ぶどう、みかん等
営 11:00～17:00
休 土曜・日曜・祝日
所 佐久市中込3525-4
☎ 090-6950-5352

株式会社土屋酒造店
佐久市浅科地区で減農薬栽培したお米と土屋酒造店内の軟水井戸水で醸した清酒「善吉”」がおすすめです。酒蔵の中庭を拝見した方店舗で試飲できます。お気軽にお出かけ下さい。

主 佐久の地酒
営 9:00～17:30
休 日曜、祝日（土曜不定休）
所 佐久市中込三家1914-2
☎ 0267-62-0113

芙蓉酒造協同組合
佐久市産、県産原料を使用した酒類を中心にバラエティーに富んだ商品を取りそろえております。

主 酒類（日本酒、焼酎乙類、リキュール）、飲む酢など
営 8:30～17:00
休 土曜・日曜・祝日
所 佐久市平賀5371-1
☎ 0267-62-0340

中込エリア

佐久グランドホテル
佐久グランドホテルでは、様々なニーズに合わせた料理をご用意してお待ちいたしております。朝食からご宴会まで、全てのお米は佐久産コシヒカリを使用。ご要望に応じ、佐久鯉料理もご用意。各種ご宴会、ご接待、内祝い、ご法要など、様々なシーンのお手伝いをさせていただきます。

主 ホテル業
休 無休
所 佐久市中込3-19-6
☎ 0267-62-0031

ビジネスホテル 佐久イン 清水屋旅館
長期滞在にも優しいエコノミーホテル。
御宴会のお客様には ご希望により鯉料理、川魚料理を提供させていただいております。さらに旬の時期には季節の山菜料理もございます。お気軽にお立ち寄りください。

主 ビジネスホテル 佐久鯉、川魚料理など
営 ご宿泊の際お問い合わせ下さい
休 年末年始
所 佐久市中込1-22-3
☎ 0267-63-1133

ホテルナカジマ
佐久市の澄んだ空気、良質な水がおりなすこだわりの食材を使ったボリュームたっぷりのお食事をご用意しております。またご予算に合わせた宴会も承っております。

主 旅館業 佐久鯉料理（予約のみ）、佐久市の地酒
営 朝食 6:30～8:30、夕食 17:00～21:00（20:30オーダーストップ）
休 不定休
所 佐久市中込2-14-30
☎ 0267-62-6200

越中屋商店
佐久市平井産のコシヒカリ（特A米）100％の手作り弁当を日替わりメニューで販売しております。また、旬の時期には市内産の野菜・果樹・花きも販売しております。是非ご来店ください。

主 生鮮食品、一般食品、仕出し、お弁当、小売り、卸
営 9:00～19:00
休 第3日曜
所 佐久市中込1-29-5
☎ 0267-62-0024

竹野屋商店
鮒米（コシヒカリ）、無農薬米、ホウレン草、白菜、チンゲン菜、うぐいすきなこ、ミニトマト、リンゴなど地元で採りたて、新鮮な佐久産の品を提供しています。日照時間の長い佐久で育まれた、おいしくて安全な農作物を是非味わってください。

主 佐久市産米、野菜、果物など
営 9:00～18:00
休 土曜・日曜・祝日
所 佐久市中込1736
☎ 0267-62-0315

桜井さん家のりんごとはちみつ
地元佐久で採れた蜂蜜を採取から販売まで、家族で行っておりますので安心して食べて頂けます。花の種類によって味や香りが違いますので、試食をしていただき、気に入ったお好みの味の蜂蜜を選ぶことができます。蜂蜜は贈答用としても大変喜ばれております。

主 地元産ハチミツ
営 9:00～17:00
休 冬季1月～3月每週水曜、
所 佐久市内山苦水1242-3
☎ 0267-65-2567

中込エリア

ケーキブティック PETERS
地元産の食材や旬のフルーツを使って、お客様に喜んで頂けるスイーツを造っています。販売の他、店舗奥にあるカフェで、お召し上がりいただけます。

主 ちゃたまやさんの卵や神津牧場のジャージー牛乳を使ったケーキ、焼き菓子・マカロン、ジェラート、シェフ特製のボンボンショコラなど。
営 店9:30～18:30 カフェ10:30～17:00
休 月曜、火曜
所 佐久市中込1-14-8
☎ 0267-62-8646

エメ
近隣の農産物（苺、はちみつ、米粉など）を使い、オーナー自らが丁寧に手作りしています。

主 ケーキ、マドレーヌ、米粉クッキー、フロレンチーナ、チョコレートなど
営 10:00～18:30
休 水曜、木曜（ほか不定休有。HP要確認）
所 佐久市中込3458-1
☎ 0267-88-6548

ハニーココ
季節で変わる旬の食材を使ったケーキをお楽しみください。

主 製菓製造（ケーキ・菓子）
営 10:00～18:00
休 月曜、火曜
所 佐久市中込2997-2
☎ 0267-64-8253

おうちでけーき ChouChou（シュシュ）
シュシュでは、母親が作ってくれるような自然でやさしく、ほっこりする商品を夫婦2人と娘2人で創っています。こだわりの食材のみを使用し、ケーキを作っているので、気軽に使用材料等のご質問もして下さい。

主 ケーキ、焼菓子、販売促進等の雑貨
営 10:00～19:00
休 日曜、月曜
所 佐久市中込486-9 日下部ビル1F
☎ 0267-77-7955

洋菓子店ブレーメン
佐久名物の胃ょう（青大豆）を使用したスイーツを開発し販売しております。青ょうを豆の状態から、特殊加工して使用しています。商品は全て店内にて仕込んでおります。素材パッケージから佐久を連想できる「本物」の銘菓を目指しております。「お土産にも選びやすい」「地元の人が誇ることができる」お菓子づくりをモットーとしています。

主 菓子の製造、販売、喫茶
営 10:00～18:00
休 月曜、水曜（祝日は営業）
所 佐久市内山7174-3
☎ 0267-78-5902

塩川ベーカリー
極力自家製の品物を使用しております。お客様の御来店お待ちしております。

主 佐久市産の卵を使用したクリームパン、ソフトパンズ、ドラちゃんパン
営 10:00～17:30（月曜、火曜、木曜、金曜）10:00～17:00（水曜、土曜）
休 日曜
所 佐久市中込2021-2
☎ 0267-63-5255

中込エリア

魚魚や
ハヤの唐揚げ、信州サーモンの刺身・しゃぶしゃぶ、鯉のうま煮、鯉こくなどを初めとする魚料理を提供する食事処です。魚料理だけでなく、山菜や、ハチの子など地元珍味もございます。

主 川魚料理、佐久鯉料理他
営 17:30～23:00
休 不定休
所 佐久市中込2-14-10
☎ 0267-63-4100

中込駅前 三河屋食堂
鯉の料理一式のほか、鯉のうま煮、鯉こく、鯉のあらいなどの定食や鯉丼などをリーズナブルな値段で提供しております。

主 佐久鯉料理、各種定食
営 11:00～15:00 17:30～21:00
休 不定休
所 佐久市中込1-21-4
☎ 0267-62-0037

横丁 本店
「よこちょう」は旬の味をお届けする、佐久の仕出し屋です。お届け料理の総合店として、ご法要・ご宴事・会議・イベント等、様々な用途に合わせた仕出し、ケータリング料理、お弁当を取り揃えております。使用しているお米は、すべて地元の佐久産米コシヒカリで、冷めてもおいしいと評判です。

主 仕出し料理専門店、日配給食。使用しているお米は全て佐久市産のコシヒカリ
営 9:00～17:30
休 元日
所 佐久市中込1600-1
☎ 0267-62-2635

食彩 かのん
佐久市産のお米、野菜を新鮮で安全な魚貝類や和牛と合わせて調理し提供しております。特に生本マグロのお造り、寿司はおすすめです。素材とその相性を考えた創作和食を各種地酒とご一緒にどうぞ。

主 佐久市産お米使用のにぎり寿司、海鮮ちらし、信州牛のステーキ地酒各種
営 11:00～14:00（L.O.13:30）17:00～21:30（L.O.21:30）
休 火曜（祝日、又は祝日前日の場合は営業）
所 佐久市中込727-11
☎ 0267-63-5333

トラットリア SIN
店の看板である自家製生パスタがオススメです。
季節の地元野菜を使ったパスタソースや、色鮮やかな前菜などの本格イタリアンをご堪能下さい。

主 イタリア料理、地元小麦粉、地元野菜、五郎兵衛米、地元イタリア野菜（トマト、トレビス等）
営 11:30～13:45（L.O.） 17:30～20:00（L.O.）
休 月曜、（火曜不定休）
所 佐久市中込2471-1
☎ 0267-63-1110

喫茶 明正堂
モーニングセット（地元野菜を使ったサラダ、ハムエッグ、トースト、自家製ピクルス、飲み物付）、軽食（パスタ、ピラフ、サンドウィッチ等）、地元の果物をトッピングしたパフェ類等、たくさんのメニューをご用意しています。

主 モーニングセット、ナポリタン、エッグサンド、パフェ類
営 10:00～16:00
休 不定休
所 佐久市中込1-18-16
☎ 0267-62-0875

中込エリア

中華 照龍
花椒たっぷりしびれる麻婆豆腐は店の看板メニューです。エスニック麻婆豆腐、野菜かめ、あんかけご飯、あんかけ焼きそば、上海焼きそば他、季節限定メニュー、通常メニューの季節限定バージョンなど、地元産の野菜を使い、お客様と生産者の方に喜んでいただけるよう調理しております。

主 中華料理店、季節の地元産野菜
営 11:00～13:30 17:00～20:30
休 木曜（臨時休業有）
所 佐久市2-28-7 金鶴ビル1F
☎ 0267-62-6222

蕎麦処 いろは
佐久の郷土料理である“煮こじ”を使った煮こじ蕎麦が人気です。季節の食材を使った天ぷら、ギギの天ぷら、そばミルクアイスがおいしいですよ。

主 煮こじ蕎麦、季節の山菜かき揚げ、地元野菜、お米
営 11:00～14:00 17:00～20:00
休 日曜
所 佐久市中込2834-1
☎ 0267-62-5101

藤蔵屋
食べる人のことを考え無添加にこだわり、鰹節、昆布、煮干しなど７種類の素材を使っただしでいただく大盛り蕎麦と佐久鯉を使った鯉料理が自慢の一軒。藤蔵屋の鯉こくとうま煮はなんと骨まで食べられる。※鯉料理は来店前にお電話いただけるとあまりお待たせなくお出しできます。

主 手打ちそば、鯉料理
営 11:00～15:00 17:30～20:00
休 月曜
所 佐久市中込2959-1
☎ 0267-62-7853

光志亭／ところ亭
信州みその元祖「安養寺みそ」を使用した「安養寺ら～めん」をはじめ、地元産の米、酒、醤油を使っています。また、たれ、ソースにも安養寺味噌を隠し味に使用したメニューも豊富。新たな名店ここにあり！！

主 安養寺ら～めん、タマ冒ミーセン（佐久塩ラーメン）
営 12：00～15：30（L.O.15.00） 17：30～22：00（L.O.21：30）
休 月曜、第3火曜（光志亭）第2水曜（ところ亭）
所 佐久市中込3150-1、佐久一萬里温泉ホテル内1F
☎ 0267-64-0155

麺匠 佐藤
信州味噌発祥の地佐久から、信州味噌の元祖「安養寺みそ」を使用した安養寺ら～めん取扱店です。

主 ラーメン
営 11:30～14:30、17:30～21:00 11:30～15:00、17:30～21:00（土曜、日曜、祝日）
休 火曜
所 佐久市中込2991-1
☎ 0267-63-7274

麺や天鳳
信州味噌、安養寺味噌を使用した安養寺ラメンの他、スープ、具、自家製チャーシュー、味玉など全てを味わっていただける「全部入り天鳳ラーメン」や「にぼしラーメン」、「担々麺」等ございます。自慢のチャーシューを堪能していただける、「あぶりチャーシュー丼」はテイクアウト可能です。その他、期間限定メニューもございます。感染症対策強化して元気に営業中です。ご来店お待ちしております。

主 安養寺みそ
営 11:00～14:30（L.O） 17:00～21:00（L.O）
休 水曜
所 佐久市中込3713-10
☎ 0267-62-3839

中込エリア

食堂いち川
地元の食材を使った、安心・安全な地元の料理を提供しています。心をこめて作った料理を食べにきてください。

主 佐久鯉、熟成鯉の刺身、うま煮、天ぷら
営 12:00～14:00 17:00～22:00
休 月曜
所 佐久市中込2-24-16
☎ 0267-62-8865

和食処 和心
佐久鯉を使った鯉丼や佐久産米、地元野菜を使用した御膳料理等、豊富なおつまみメニューと一緒に地酒をお楽しみください。

主 佐久鯉、信州サーモン、和食、地酒各種
営 11:30～14:00 17:30～21:00（昼のみ予約制）
休 日曜
所 佐久市中込2907-3
☎ 0267-62-7556

佐久市役所 食堂
佐久市役所1階にあります。一般の方もご利用できます。佐久市産野菜を使った野菜ラーメン、佐久市産米を使用した各種定食もおすすめです。

主 野菜ラーメン、定食
営 11:00～13:30
休 土曜、日曜、祝日、年末年始
所 佐久市中込3056
☎ 0267-88-7181

季節料理 升
地元の鯉を使った料理を提供しています。
これからも地元の食材を使ったメニュー開発に取り組んでいきます。

主 信州サーモン、地酒
営 17:00～23:00
休 日曜
所 佐久市中込2-28-2
☎ 0267-63-5526

カレー屋さんかく／山河喰
猟師が営むカレーと創作料理のお店。昼は自家栽培の無農薬野菜や地産の果物、厳選した素材の旨味を活かした体に優しいカレーを佐久産の有機栽培米と共に提供しております。夜は予約制のコースにて信州の山河の素材を生かした創作料理が楽しめます。信州ワインや地酒と共にお楽しみ下さい。

主 カレー
ジビエ、川魚、山菜、キノコ、季節のもの
営 11:30～14:30（カレー屋さんかく）18:00～21:30（山河喰）
休 月曜、火曜（カレー屋さんかく）月曜～木曜（山河喰）
所 佐久市中込3166-3
☎ 0267-77-7752

大鷲
ちゃんこ鍋の他に佐久市産のお米を使ったギョウザ定食、チャーシュー丼などおすすめです。

主 ちゃんこ、定食、どんぶり物
営 11:30～13:30 17:00～22:00
休 月曜
所 佐久市瀬戸1624-3
☎ 0267-63-0118

東エリア

ジャム工房『ル・コタージュ』
『くだものみたいなジャム』
長野産、国産原料を中心に、素材の味が生きるよう時間と手間をかけて煮込んだ低糖度のジャムです。

主 地元果実中心のジャム
営 販売は『プラザ佐久』、「へルシーテラス」にて
休 不定休
所 佐久市武貝戸895
☎ 090-7206-5336

猪料理 やまおく
佐久の旬の野菜を使用した秘伝味噌の鍋や佐久のお酒を御用意しております。

主 秘伝味噌鍋、焼肉
営 12:00～14:00 17:00～22:00
休 月曜
所 佐久市新子田1882-10
☎ 0267-68-0676

くどうせいか（株）// 美楽育縁
沖縄出身のおばあの作る本格的な沖縄そば！
出汁にはこだわりの鰹節を使用。スープまで飲み干す方多数！美味しい沖縄そばを召し上がりください。

主 ソーキそば、おやき
営 10:00～17:00
休 日曜
所 佐久市新子田607-3
☎ 0267-67-2188

浅科エリア

道の駅ほっとぱーく浅科物産館
佐久市の旬の食材、伝統の食材を味わっていただけるよう、地元の特産品を中心とした農産物や加工食品などを販売しております。当店売上NO.1の五郎兵衛米は粘りが強く、甘みがあり全国有数のブランド米として珍重されています。

主 五郎兵衛米、野菜、果物、漬物、はちみつ、手作り豆腐、菓子類、佐久鯉加工品、みそ、しょうゆ、工芸品
営 9:00～18:00（4月～11月） 10:00～17:00（12月～3月）
休 無休
所 佐久市中2177-1
☎ 0267-58-0581

ちゃたまや
「美味しい」「嬉しい」「楽しい」など・・・皆が感じる「幸せ」のお手伝いをしていきたいと思っています。私たちが愛情かけて育てた“たまご”を是非お召し上がりください。

主 たまご、地元野菜、お菓子（シュークリーム、ジェラート、プリン、カステラ）等
営 10:00～18:00
休 1/1・1/2
所 佐久市桑山102-1
☎ 0267-51-5810

赤坂直売所
佐久市内の旬の野菜、果物、きのこ、山菜、お米等を販売しております。

主 野菜、果物、きのこ、山菜、お米など
営 9:00～17:00（1月～3月） 8:00～18:00（4月～12月）
休 12/31～1/6
所 佐久市塩名田88-9
☎ 0267-58-0162

浅科エリア

農事組合法人 矢島いきいき会
地元の遊休農地を再生して「ナカセンナリ」を栽培・加工して、生豆腐、凍み豆腐、味噌、豆腐を使った総菜、大豆の加工品等、心を込めて手作りしております。ナナーズ安原店・東御店、JAしらかば望月直売所、道の駅ほっとぱーく浅科、A コープ佐久平店にて販売中。

主 豆腐（もめん、きぬ、よせ）、味噌、凍み豆腐、惣菜、大豆の加工品
休 不定休
所 佐久市塩名田1242-3
☎ 0267-58-0109

御菓子処日野屋 塩名田店
創業 1906 年。旧中山道塩名田宿にて営業しています。饅頭や「ごろべえ米（浅科米）を使った豆もちなどを販売しております。

主 菓子製造・販売
営 8:00～19:30
休 不定休
所 佐久市塩名田1320
☎ 0267-58-2253

のむら
おいしい米でおいしいものを作る、地元の魚でおいしい料理を作る。気軽に、のんびり、食事をして頂けるように、頑張っています。若い人向けのご希望にそえる料理も提供しております。忘新年会、法事等、ご予算に応じてできます。

主 川魚料理（鯉、はや、岩魚、鮎）、ソースカツ丼、鯉料理、のむら特製うどん等※鮎料理提供は6月中旬～9月中旬
営 10:00～19:00
休 不定休
所 佐久市塩名田1283-1
☎ 0267-58-2701

郊外レストラン みかさ
地域の皆様に愛されて 30 年、手作りにこだわり地産食材に真心こめてご提供しています。ぜひおいしいお米を食べにご来店ください。

主 名米「五郎兵衛米」を使った定食、どんぶり、各種麺類、佐久鯉料理
営 11:00～14:00 17:30～20:30
休 木曜
所 佐久市中919-1
☎ 0267-58-2296

竹酒家
部屋はすべて千曲川が眺められる個室になっております。炭火で焼くなどして料理した川魚料理をゆったりとした空間で楽しめます。

主 川魚料理、鯉料理、ハヤのから揚げ、でんぷら、鯉のうま煮、塩焼き、鮎
営 11:30～12:30 16:30～18:00（入店）
休 木曜 要予約
所 佐久市塩名田1432
☎ 0267-58-2727

郷土料理レストラン あさしな亭
郷土料理として、鯉・豆腐はもちろんのこと、幅広い年齢層で誰もが気軽に利用できるメニュー層を展開しております。

主 飲食業、郷土料理、みそかつ丼、米粉ピザ、麺類など
営 11:00～15:00（L.O.14:15）、17:30～20:00（L.O.19:30）※夜は予約のみ営業
休 水曜
所 佐久市2177-1（浅科郵便局向かい）
☎ 0267-58-0585

望月エリア

にわとり食堂
鶏肉・卵を利用したお弁当・お惣菜の製造販売をしています。

主 ソースカツ弁当、からあげ弁当
営 10:00～18:00
休 1/1・1/2
所 佐久市桑山102-1
☎ 0267-51-5810

中華レストラン 竹とんぼ
バリアフリースタイルなので高齢の方や障害を持つ人も安心してご利用頂けます。全メニューにカロリーと塩分表示がして有るので、気になる方や制限がある人も安心して食事が楽しめます。HP で全メニュー確認できます。テイクアウトも可能です。地産地消を食す要を定期的に開催しています。詳細はお問合せください。

主 熟成佐久鯉のカルパッチョ、甘酢あんかけ、丸揚げ、他佐久市産玉部兵衛米の米粉を使った麺（ミーセン）の創作料理
営 11:30～14:00 17:30～22:00
休 水曜
所 佐久市八幡705
☎ 0267-51-5151

しらかば店 望月の里（JA しらかば店生産直売所）
望月高原ヨーグルト、きたやつハム、平賀味噌などの市特産物がそろっています。“安全・安心・新鮮な食材を食卓へ”をモットーに営業しています。地域の拠り所としての店を目指しております。

主 野菜・果実などの農作物、加工品
営 8:00～18:00（5月～10月） 8:30～17:30（11月～4月）
休 1/1～1/42月に臨時休業有
所 佐久市鳥和2356-1
☎ 0267-51-1177

大澤酒造株式会社
敷地内に売店の他、資料館、美術館、書道館を併設し、中山道茂田井宿に訪れる旅人の休憩所となっています。

主 地元産酒米で醸した地酒販売及びサイダーの清涼飲料の販売
営 9:00～16:00（12:00～13:00昼休み有）
休 年末年始
所 佐久市茂田井2206
☎ 0267-53-3100

春日温泉・国民宿舎もちづき荘
佐久望月地区の清流、栄養満点の佐久鯉料理など、佐久の自然に育まれた四季折々の恵みをお楽しみください。地元特産品を味わっていただける宿泊プランもご用意しております。

主 旅館業 佐久の酒造会社13蔵による お酒・軽井沢ビール・望月高原飲 もヨーグルト・春日字み焼き金の目 炭などを種取りをしております。
営 8:00～20:00（旅館内売店）
休 基本的無休
所 佐久市春日5921
☎ 0267-52-2515

青木荘
佐久市産米や野菜を使用した料理を提供しています！
佐久の豊かな自然を楽しんだ後は、地元産の美味しい料理でくつろいで下さい。

主 旅館業 宿泊・宴会、鯉丼みそかつ丼 年末年始
所 佐久市望月1519-7
☎ 0267-53-2526

望月エリア

十二館新館
佐久鯉料理を中心に手作り料理でおもてなしします。
鯉こく、鯉のうま煮、鯉のあらいに鯉の酒じめ（お造り）等をはじめ季節の地元野菜を使った料理をお楽しみください。

主 旅館業（宿泊施設） 佐久鯉料理
営 ご宿泊の際お問い合わせ下さい
休 無休
所 佐久市春日2253-343
☎ 0267-52-2019

信州佐久 春日温泉かすがの森
春日の森は優雅な夢科山を背に豊かな自然と源泉かけ流しの美肌の湯地元食材を使った手づくりの料理が味わえる自然体感リゾートです。

主 旅館業 日帰り入浴可
営 チェックイン 15:00 チェックアウト 10:00
休 無休
所 佐久市春日2258-1
☎ 0267-52-2111

望月胡の郷 バリューアップ研究会
地産地消をモットーに会員が低農薬や無農薬で作った野菜を加工し安心、安全、無添加のお漬物を作っています。

主 主に地産地消から各種イベントでの販売、駒姫漬（白ラッカの粕漬）、きゃうりの粕漬、古太きゃうりのてっぱう漬、ゃょうがの甘酢漬、駒ちゃん漬（きゃうり）白ラッカ駒ちゃん漬等
営 イベント・注文に応じて
休 不定休
所 佐久市望月1600
☎ 0267-54-2401

東春睦会
望月地域で作られた白大豆と米を 100％使用し、無添加で米麹から袋詰めまで手づくりのお味噌です。えちこや、しらかば店直売所、ヘルシーテラスで販売しています。

主 駒月みそ、雁喰豆を使用したペチャンコ豆の黒味噌
営 冬期のみ 8:30～12：00
休 冬期以外は要電話連絡
所 佐久市春日4606
☎ 0267-52-2927

JA 佐久浅間アイス・ヨーグルト工場
佐久市内の酪農家が育てた乳から搾った生乳のみを原料とし、合成保存料、合成着色料は一切使用せず製造されています。生乳100％のため濃厚で風味豊かなヨーグルトは30年以上にわたり地域で愛され、贈答品の定番商品となっています。また、乳々は JA 佐久浅間管内で収穫された飼料米にて肥育され、家畜排泄物は佐久市望月土づくりセンターにて堆肥として有効活用するなど、「循環型農業」を実践し、地域の農業振興の一翼を担っています。

主 望月高原のヨーグルト、ソフトヨーグルト
営 9:00～16:00
休 1～3月（土、日） 4～12月（日）
所 佐久市協和3226-1
☎ 0267-54-2075

喜月堂
郷土の書家・比田井天来・小琴夫妻の名を借りたたっぷり最中や、名物焼菓子「岩魚」、あんパダとら焼きの「たてしなやま」等々をメインに、ふるさとの銘菓を取りそろえ、合わせて季節の朝市商品を通年で販売しています。

主 和洋菓子製造・販売
営 9:15～19:00
休 第1・第3日曜
所 佐久市望月168
☎ 267-53-2012

望月エリア

木村屋
ふるさとの味便りをテーマに菓子作りをしています。望月は満月の意味があり、地域の特産にしようと、黄色の食用ほおづきをジャムにしたものを雫に見たて、米粉マドレーヌの上にのせた「月の雫」を新製品として販売しています。

主 佐久産米粉のマドレーヌ（月の雫）、望月小豆餡中、十勝のとら焼き、生駒菓、駒の里焼き菓子、味噌カステラ、さとう菓、栗月人参カステラ
営 9:00～18:00
休 不定休
所 佐久市望月106-6
☎ 0267-53-2110

ポスケソ・チーズラボ
佐久市内で生産された山羊乳を使ったナチュラルチーズを製造・販売しています。その他、県産牛乳と旧望月地区の味噌、温泉水を使ったチーズも販売しています。市内の日本酒及びビールを活用した製品を開発し、佐久市を PR していきたいと思っています。

主 ナチュラルチーズ
営 10:00～17:00
休 無休
所 佐久市春日2208-2
☎ 050-1170-2575

the OK bread & pizza
小麦粉は、近所で自家栽培、自家製粉したものを出来る限り使用！パン、ピザの素材としては、旬の野菜、果物、お肉等をふんだんに使っております。また、地産ワイン、ジュース、ジャム等の物販もご用意しております！

主 佐久市内で生産された野菜、果物をパン、ピザに使用。また、ジャム（ほおずき）、なたね油、えごま等々の小売り
営 9：00～14：00
休 日曜、月曜、火曜
所 佐久市協和2806-2
☎ 0267-77-7957

望月 ふじた食堂
佐久市産の米や野菜を使用して佐久の味をご提供しています。佐久市のB級グルメ 駒月味噌かつ丼、地産地消食非等メニューをお財布にやさしい価格でご提供しています。お近くにお越しの際はお立ち寄りください。

主 飲食店 望月のB級グルメ駒月みそかつどん他定食・并メニューと手作りお弁当テイクアウトをお財布にやさしい価格で提供しています
営 11:00～13:30 17:30～20:00
休 不定休（お問い合わせください）※夜は予約のみ営業
所 佐久市望月347-7
☎ 0267-53-3726

錦食堂
佐久望月地区の飲食店、10 軒が集まり、「中仙道望月みそかつ并会」を立ち上げました。地元産の雁喰いみそを使用した、10 軒 10 食の味をどうぞご賞味ください。また、当店は唯一“卵とじの駒月みそかつ并”を提供しております。

主 飲食業、駒月みそかつ并、ソースカつ并、鳥めし、ラーメン、定食など
営 11:00～14:00 17:00～20:00
休 火曜・日曜
所 佐久市望月134-10
☎ 0267-53-2140

レストラン ラフェスタ
JA 営農センターの協力を得て新鮮な野菜などを岩塩で食していただき素材の味を楽しんでいただけます。開店当初よりあくまでも素材のよさにこだわりを持っています。

主 飲食業 洋食、石焼きカレー、大地の恵みパリパリ野菜、駒月みそかつ并など
営 11:30～21:30
休 火曜
所 佐久市望月243-1
☎ 0267-53-2710

望月エリア

あけぼのや
地元産の雁喰い味噌と自家製のお米を使った「駒月みそかつ并」、地元産手打蕎麦もおすすめです。

主 料理旅館業 手打そば、みそかつ并、蕎土料理等
営 11:30～14:00 17:00～20:00
休 火曜 第3水曜
所 佐久市望月74-1
☎ 0267-53-2022

布施温泉（食堂）
地域密着の日帰り温泉施設。食堂では、じゃがいもを使ったコロッケや望月高原ひんどゥジュースなどの地産地消メニューはもちろん、地元産コシヒカリ米、信州産豚肉を使ったカレーなど、手づくりメニューをリーズナブルにご提供しております。

主 定食、并もの、麺類、地酒
営 11:00～20:30
休 水曜（祝日は開館）第2、第4金曜（祝日は開館）
所 佐久市布施1228
☎ 0267-53-0181

ポスケソ・ウマバル
佐久市産の自社製チーズ、野菜・お米、味噌等を使ったランチおよびスイーツを提供しています。また、佐久市産の日本酒および県産ワインも提供し、佐久市、長野県を PR していきたいと思っています。

主 チーズおよびスイーツ、飲料、ランチ、カレーライス
営 10:00～17:30
休 火曜・水曜・木曜
所 佐久市春日5928-21
☎ 050-1037-5797

Restaurant さんざ
旬の食材で信州佐久の季節を映し出す一期一会のコース料理です。至近の春日温泉に、ご宿泊を伴ってのディナーも好評です。

主 野菜、佐久鯉、地粉のパン、雁喰い豆、五郎兵衛米など
営 12:00～13:00 18:00～22:00
休 木曜・金曜ランチ
所 佐久市春日2291-3
☎ 0267-52-2080

味処こまがた
佐久地方の伝統食、行事食であるお煮かけうどん、お煮かけそば、駒月味噌かつ并、くま姿ミーセン（米粉うどん）、ケーキなどをご用意しております。食材はほとんど佐久市産にこだわり抜いております。地元産のおいしさを味わっていただけます。都市（消費者）と農村（生産者）の交流拠点としたいという思いから出発した施設です。ぜひお立ち寄りください。味処メニューに「おなっとう」佐久地方の伝統食です。今、発酵食品が注目されています。おなっとうは甘酒を薄めないそのままの味で栄養は満点です。砂糖は一切使っていない自然の味です。

主 お煮かけうどん・そば、駒月みそかつ并など
営 11:30～15:00
休 金曜、ほか 不定休あり
所 佐久市布施449-1（国道142号 望月バイパス出口）
☎ 0267-53-5811

寿司・十割そば 天船
地元観音峯産の石臼挽きそば粉を使った十割そばとのセットメニューが人気。こ当地メニュー駒月みそかつ并は地元産の雁喰みそを使った当店オリジナルソースを使用。地元産の米、野菜、酒も提供しています。

主 人気メニュー 海鮮并セット、みそかつ并、十割そば、天ぷら ほか
営 11:00～14:00 17:00～20:00（L.O.）
休 月曜（月曜が祝日の場合は営業し、火曜が振替休業）
所 佐久市協和147-1
☎ 0267-53-3055

佐久市地産地消推進の店とは

「佐久市農・商・工連携地産地消推進ネットワク」の趣旨に賛同し、佐久市を走る北陸新幹線や国道18号、その川辺に点在する農林水産物及び、その加工品を提供する農家、商店、飲食店、ホテル、旅館、ガソリンスタンドなどの皆様方に、佐久市産の食材を使用して、「佐久市地産地消推進の店」としてご認定させて頂きます。

佐久市地産地消推進の店 検索
https://www.city.saku.nagano.jp/machizukuri/nogyo/shiten/tenmatsyou/chiisanoshiten.html
地産地消の店はこちらからも検索できます。

佐久市役所 農政課
〒385-8501 長野県佐久市中込3056
TEL 0267-62-3203（直通）
FAX 0267-62-2269（直通）
メール nosei@city.saku.nagano.jp

お問い合わせ先

佐久市農・商・工連携地産地消推進ネットワーク
佐久市農業振興協議会

「安全・安心・美味しさ」にこだわる農産物を生産する農家
「佐久の味」を伝承する郷土料理を提供する飲食店
「地産地消」を推進する商工業者
「佐久市の自然・歴史・文化」を活かした観光業
「地産地消」を推進する行政

佐久市地産地消推進マスコット

佐久市地産地消推進マスコットは
地産地消推進ネットワークです。