

## 駒月みそかつ井提供店

### 1 寿し・十割そば 天船

佐久市協和バイパス沿い TEL.0267-53-3055  
●定休日：月曜（祝日の場合は翌日） ●駐車場：20台

### 2 民宿 青木荘 要予約

佐久市望月1519-7 TEL.0267-53-2526  
●駐車場：10台

### 3 あげぼのや

佐久市望月74-1 TEL.0267-53-2022  
●定休日：水曜・第2、4日曜 ●駐車場：3台

### 4 錦食堂

佐久市望月134-10 TEL.0267-53-2140  
●定休日：火曜・日曜 ●駐車場：5台

### 5 味処 こまがた

佐久市布施バイパス沿い TEL.0267-53-5811  
●定休日：水・木・金曜・1、2、3月（冬期休業） ●駐車場：10台

### 6 ふじた食堂

佐久市望月347-7（日赤入口） TEL.0267-53-3726  
●定休日：不定休 ●駐車場：2台

### 7 きしめん 久弥

佐久市望月バイパス沿い TEL.0267-53-6195  
●定休日：火曜・月曜（夜） ●駐車場：12台

### 8 レストラン ラ・フェスタ

佐久市望月243-1 TEL.0267-53-2710  
●定休日：火・水曜 ●駐車場：3台

## 和菓子店

雁喰味噌を  
使った  
お菓子の販売

### 9 喜月堂

佐久市望月168 TEL.0267-53-2012  
●定休日：第1、3日曜 ●駐車場：3台

### 10 木村屋菓子店

佐久市望月106 TEL.0267-53-2110  
●定休日：不定休 ●駐車場：5台

## 駒月みそかつ井とは

信州味噌発祥の地・佐久の望月で生まれた雁喰味噌（がんくいみそ）が醸し出すご当地グルメ。望月周辺で昔から栽培されていたといわれる黒豆の一種「雁喰豆」を復活させ、地元で醸した雁喰味噌と地元産の食材をふんだんに使用し誕生したのが「駒月みそかつ井」。なお、名前については平安の昔から「駒の里」として知られる「望月」から「駒月（こまつき）みそかつ井」と名付けられました。井の味や盛り付けは各店舗で異なるため、食べ歩きする楽しみがあります。いずれも店主の“技”と“こだわり”が込められた逸品です。

## 雁喰豆（がんくいまめ）とは



駒月みそかつ井に使用される味噌の原料となる「雁喰豆」は、中山道望月宿周辺で昔から栽培されていたといわれています。年越しや正月などの祝い事に食べられることが多く、「座禅豆」という名で、縁起物として高級料亭などでも使われることがあります。

## 東春睦会（とうしゅんむつみかい）

東春睦会は、地元佐久市春日の女性グループです。駒月みそかつ井に使用される「雁喰味噌」は原料となる雁喰豆を東春睦会がすべて手作業で仕込み、製造しています。

●お問い合わせ先  
東春睦会 代表 井出由美子  
連絡先0267-52-2927

題字について  
佐久市望月は「現代書道の父」と言われる比田井天来の生誕地で、表紙の題字「駒月みそかつ井」の揮毫は天来門流の高橋善石氏によるものです。

お問い合わせは

- 佐久市望月商工会 TEL.0267-53-5442
- 佐久市観光協会望月支部 TEL.0267-53-3111



共通無料駐車場

望月支所：40台 望月商工会館：10台  
旧図書館跡地：20台

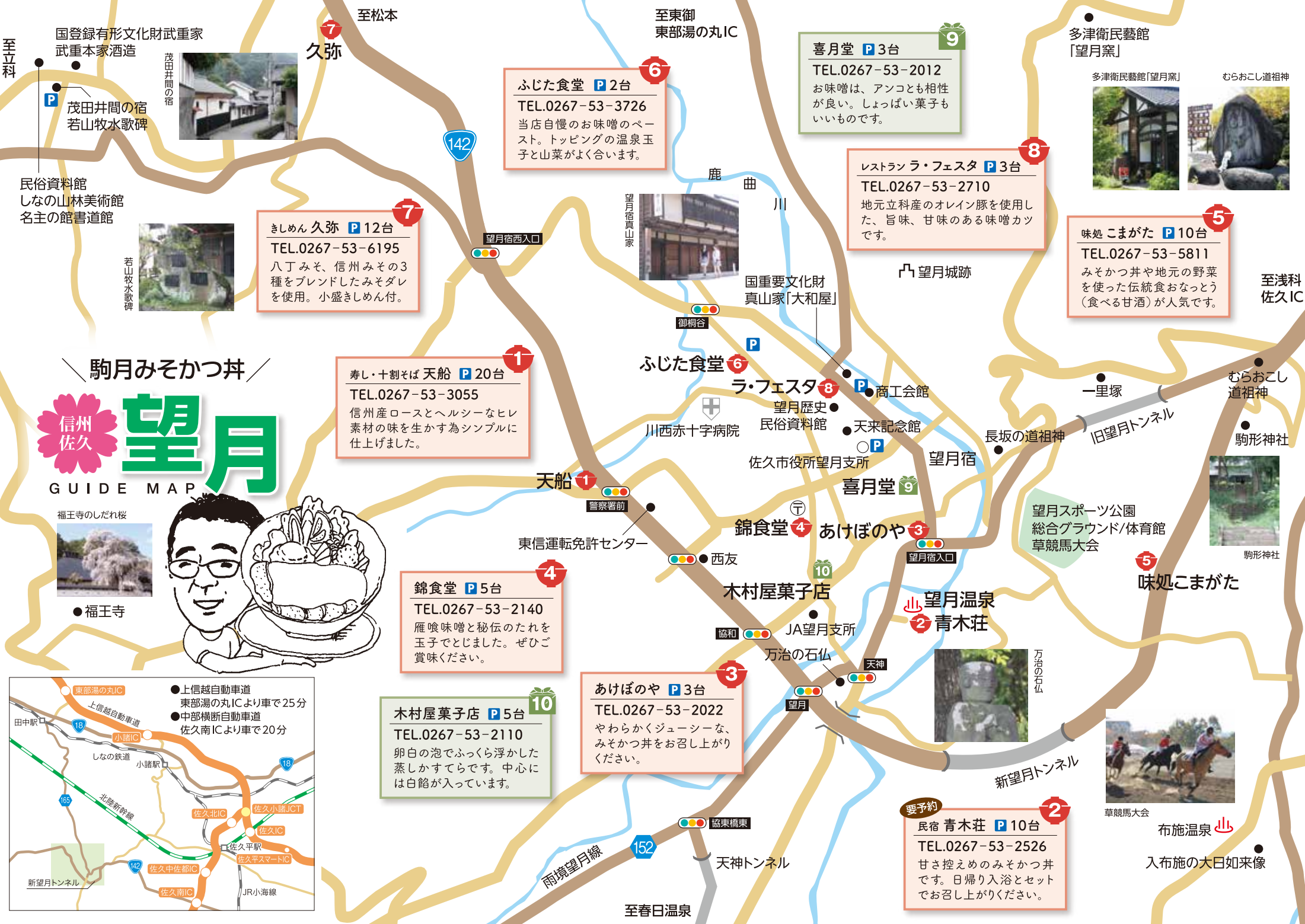
# 駒月みそかつ井

雁喰味噌が醸し出す



蒼石  
天来

駒月みそかつ井の会



駒月みそかつ丼

信州佐久 望月 GUIDE MAP



●福王寺



- 上信越自動車道 東部湯の丸ICより車で25分
- 中部横断自動車道 佐久南ICより車で20分

**きしめん 久弥 P 12台**  
TEL.0267-53-6195  
八丁みそ、信州みその3種をブレンドしたみそダレを使用。小盛きしめん付。

**寿し・十割そば 天船 P 20台**  
TEL.0267-53-3055  
信州産コースとヘルシーなヒレ素材の味を生かす為シンプルに仕上げました。

**錦食堂 P 5台**  
TEL.0267-53-2140  
雁喰味噌と秘伝のたれを玉子でとじました。ぜひご賞味ください。

**木村屋菓子店 P 5台**  
TEL.0267-53-2110  
卵白の泡でふっくら浮かした蒸しかすてらです。中心には白餡が入っています。

**あけぼのや P 3台**  
TEL.0267-53-2022  
やわらかくジューシーな、みそかつ丼をお召し上がりください。

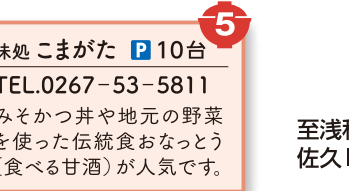
**ふじた食堂 P 2台**  
TEL.0267-53-3726  
当店自慢のお味噌のペースト。トッピングの温泉玉子と山菜がよく合います。

**喜月堂 P 3台**  
TEL.0267-53-2012  
お味噌は、アンコとも相性が良い。しょっぱい菓子もいものです。

**レストランラ・フェスタ P 3台**  
TEL.0267-53-2710  
地元立科産のオレイン豚を使用した、旨味、甘味のある味噌カツです。

**味処 こまがた P 10台**  
TEL.0267-53-5811  
みそかつ丼や地元の野菜を使った伝統食おなっとう(食べる甘酒)が人気です。

**要予約 民宿 青木荘 P 10台**  
TEL.0267-53-2526  
甘さ控えめのみそかつ丼です。日帰り入浴とセットでお召し上がりください。



草競馬大会  
布施温泉  
入布施の大日如来像

至東御 東部湯の丸IC

至松本 久弥

至春日温泉

至浅科 佐久IC