

雁喰味噌の和菓子です。



佐久市望月 168
TEL0267-53-2021
営▶9:30~19:00
休▶第1・3日曜日



佐久市望月 106
TEL0267-53-2110
営▶9:00~18:00
休▶不定休

しよっぱいまんじゅうも召し上がれ！
味噌は結構いろんなものと相性がいいですが、アンコもしかり。甘いばかりでなく、たまにはしよっぱい菓子もいいかもありません。

ふつくら、しつとりの蒸しカステラをどうぞ。
中山道の望月宿は、流通や行政の中心的役割を任されてきました。江戸時代の文獻の中に、雁喰豆の記述があったことから、この黒豆に注目し、地元女性による加工グループが味噌を生産。その貴重な味噌でふつくら、しつとりの「雁喰味噌のカステラ」が誕生しました。

雁喰豆って知ってますか？



「雁喰豆」の名の由来は、豆の表面のシワが雁の爪痕とも啄んだ痕とも見えることからとも言われています。年越しや正月などの祝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。文献等には、中山道望月宿とその周辺の主産品として取り扱われた記録も残されています。

東春睦会 (とうしゅんむつみかい)

雁喰みそかつ丼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る黒豆の一種です。この豆を、東春睦会が試行錯誤を繰り返して、「雁喰味噌」ができました。

東春睦会は、女性10名で味噌の製造をしている佐久市春日の地元の女性グループです。地元産の豆にこだわり、「美味しくなれ」と思いを込めながら、すべて手作業で仕込みをしています。「駒月みそ(白味噌)」は、地元スーパー等で販売しております。どうぞご賞味ください。



【お問合せ先】
東春睦会 代表 小林チエ子
連絡先 0267-52-2415



駒月みそかつ丼



お問い合わせは…
佐久市望月商工会
0267-53-5442

中山道望月宿の新名物。雁喰味噌が醸し出す駒月みそかつ丼



佐久市望月 347 番地 7
TEL0267-53-3726
営▶11:30~14:00
17:30~20:00
休▶不定休

からっぽになった丼は、私どもの勲章です。
ベースとなるお味噌のベース作りは大変ですが、このベースこそが当店自慢の味の基。トッピングの温泉玉子は望月(満月)とろろり崩して、山菜とまぜてお召し上がりください。

ふじた食堂 ⑦



佐久市望月 74 番地 1
TEL0267-53-2022
営▶11:30~14:00
17:30~20:00(入店)
休▶火曜日

味噌と肉の仕込みにこだわりました。やわらかい！館主が育て、自家精米した長野こしひかり使用！

あけぼのや ④



佐久市協和バイパス沿い
TEL0267-53-3055
営▶11:00~15:00
17:00~22:00
休▶月曜日
(祝日の場合は翌日)

和洋折衷の奏でる美味しさをどうぞ。
清流の里望月の山間に育まれた雁喰豆ベースの味噌ソースと信州産の良質な豚ロースのとなかつ。素材の味を生かすためシンプルに仕上げました。また脂身の少ないヘルシーなヒレのみそかつ丼もご賞味ください。

天船 ①



佐久市望月バイパス沿い
TEL0267-53-6195
営▶11:00~14:00
17:00~20:30
休▶火曜日
毎月最終月曜日の夜

きしめん
名古屋名物のきしめん(小盛り)付き。
甘辛い味噌ソースはトンカツにはもちろん、立料産コシヒカリのごはんやキャベツにも相性がよく、雁喰味噌の風味を損なわないようシンプルに仕上げました。

久弥 ⑧



佐久市望月 134 番地 10
TEL0267-53-2140
営▶11:00~14:00
15:00~20:00
休▶火曜日
(都合により臨時休業あり)

茂理郷の里の食材が香る自慢の一品。
雁喰味噌の香りとご飯のからみを活かすため卵かつにしました。秘伝のたれと味噌の相性は抜群です。

錦食堂 ⑤



要予約
佐久市望月 1519 番地 7
TEL0267-53-2526

民宿
原材料と味にこだわりました。
宴会・宿泊料理の一品として「みそかつ」を、または日帰り入浴の際に夕食として「みそかつ丼」をセットにてご提供いたします。ご希望の方は予約の際にご用命ください。

青木荘 ②



佐久市望月 243 番地 1
TEL0267-53-2710
営▶11:30~14:30
17:00~21:30
休▶火曜日

レストラン
中山道望月宿の洋食屋。
雁喰味噌100%使用！黒豆の甘味を生かした吟醸タレ。四季折々の素材を心がけた旬の盛付。カツはシェフが惚れ込んだ「黄金豚」ロース。目で楽しみ、味で感激のワクワク丼。冬期はアツアツの石鍋仕立て。

ラ・フェスタ ⑨



佐久市布施バイパス沿い
TEL0267-53-5811
営▶10:00~15:00
休▶平日は不定休

味処
田舎の素朴な ばあばの味
おいしい佐久米、県内産の豚肉、つけあわせの野菜。パン粉は地元のパン屋さん。地元加工グループ作成の味噌使用のタレ。すべて地元産にこだわっています。地産地消の駒月みそかつ丼です。

こまがた ⑥



佐久市望月 486 番地
TEL0267-53-3193
営▶11:30~14:00
17:00~20:00
休▶日曜日

ドライブイン
駒の里 ③
とんかつと味噌のソースとのハーモニー。
信州産豚の背ロースを良質なラードで揚げたボリュームたっぷりのトンカツに、雁喰味噌で作ったソースをたっぷり！