★地域に根づけ！ 新名物創生 in 南長野★

南長野グルメコンテスト 新名物 決定！

※写真はイメージです。店舗によって異なる場合がございます。

商品名 しのみそば～が～

7月29日（土）に篠ノ井の「食堂わかまつ」にて開催されました「南長野グルメコンテスト」に多くの方のご参加、ご投票をいただき誠にありがとうございました。投開票の結果、信州みそを使ったハンバーガーが南長野の新名物として決定いたしました。その名も**「しのみそば～が～」**。新名物「しのみそば～が～」は、下記出品店舗にて販売しております。お近くにお越しの際は、是非ご賞味ください。

特徴

信州味噌、白桃、リンゴ、はちみつで味付けされた信州ポークを揚げ、香ばしいバンズで包みました。一口食べると肉汁が染み出し味噌の風味とフルーツの甘さがアクセントとなるバーガーに仕上がっています。（店舗によってメニュー、提供方法が異なります。）

出品店舗

割烹ひさご、ホテルオリンピア長野、排骨湯麺 紅日香、街の焼きたてパン屋さん こむぎ、Backerei Weizen ベッカライ ヴァイツェン、サンエトワールつたや犀南店

※店舗所在地は、裏面の地図をご覧ください。

主催 公益社団法人 南長野青年会議所

南長野青年会議所

お問い合わせ専用QRコード

※本事業において撮影された写真及び映像を公益社団法人南長野青年会議所の広報等に使用することがございます。予めご了承お願いします。

南長野新名物 しのみそば〜が〜

認定提供店グルメマップ

1 割烹ひさご

心づくしのおもてなし・やすらぎ・そして出会い

しのみそば〜が〜 元祖

住 長野市篠ノ井布施高田912 ☎ 026-292-0028

営 11:30〜14:00 17:00〜21:00 不定休

※予約での販売（電話にてご確認下さい。）

2 ホテルオリンピア長野

住 長野市川中島町原768 ☎ 026-293-6000

営 年中無休 食 7:00〜9:00

※朝食バイキングでの提供。（火・木・土）
メニューからバーガーに仕上げて、お召し上がり下さい。

3 排骨湯麺 紅日香

住 長野市篠ノ井会684-3 三栄ビル1F ☎ 026-293-0326

営 11:00〜15:00 17:00〜21:00 【休】水曜日

※麺で豚肉をはさんだアイデアメニュー。品数も多く、創作とおいしさを求めて新メニューと定番メニューの更新に努力精進中。
トムヤムクンラーメンも人気。

4 街の焼きたてパン屋さん こむぎ

焼き上げるパンは約90種以上、茶臼山の麓にあるログハウスパン屋さん

住 長野市篠ノ井布施五明3547-2 ☎ 026-293-5022

営 7:00〜19:00 【休】水曜日、第1火曜日、第3火曜日

※豚肉と味噌とパンのオリジナルメニュー。保存料や添加物を使わずひとつひとつ丁寧に捏ね上げた焼きたてパン。

5 Backerei Weizen ベッカライ ヴァイツェン

住 長野市川中島町御厨946-1 ☎ 026-284-6556

営 9:00〜18:30 【休】火曜日

※小麦の特性を活かし、小麦本来の美味しさを追求するパンづくりを行っております。石釜で焼き上げた本場のドイツパン！

6 サンエトワール つたや犀南店

和菓子はもちろん、洋菓子、大名おやき、焼き立てベーカリーとラインナップ豊富。

住 長野市篠ノ井東福寺1306-11 ☎ 026-292-6105

営 8:30〜19:00 年中無休

※予約での販売（電話にてご確認下さい。）

●しのみそばーがーの具材・価格は店舗により異なりますので、各店舗へお問い合わせ下さい。（※信州の豚肉と信州のみそは各店舗共通の具材です。）

平成29年10月現在