

笑みの里かあちゃんち (信濃町)

米粉うどん



🐦 季節折々のお惣菜小鉢が色とりどりで楽しい!

米粉うどんは、注文を頂いてから、伸ばしてうどんにしています。

米粉うどんの手打ちは難しいのですが、もちもち、シコシコ! 米粉の味もちゃんとしていて、さすが「かあちゃんち」という逸品です。

地元の新鮮な野菜などを調理しているので、天ぷら、お惣菜、小鉢は季節によって異なります。昔懐かしい味だけでなく新しい味もあり、こんな食べ方があるんだという発見も。

「野菜がたくさん取れた時には、ニコニコかあちゃん達の手作りの小鉢がサービスされるかも」と向かって左から二番目の小坂橋かあちゃん。

(米粉うどんは事前予約が必要です)

住所：上水内郡信濃町大字
古間802-1
電話：026-254-8371
営業時間：11:00~14:00
定休日：水曜日、年末年始



中華レストラン竹とんぼ (佐久市)

熊笹入り米粉麺



🐦 「五郎兵衛米」にこだわったくま笹ミーセン!

オーナーの竹内さんは、地域の飲食店と一緒に米粉の普及に取り組むため「ミーセン倶楽部」を結成し、佐久平調理師会で開発した「くま笹入りミーセン(米粉麺)」をお店で提供しています。

「よく噛んで食べてみて!」とオーナー。さっそく言われたとおり食べてみると、本当に違う! もちもちの食感だけでなく、爽やかな熊笹の香りが口の中に広がりました。

くま笹麺は、冷製パスタサラダ風味でサラダ感覚で頂けます。味付けは、だいこんおろし味、梅じそ味、くるみみそ味が選べます。

住所：佐久市八幡705
電話：0267-51-5151
営業時間：11:00~14:00
17:00~22:00
定休日：水曜日
店舗HP：「中華レストラン竹とんぼ」
で検索



三月九日 青春食堂 (佐久市)

米粉カレーうどん・米粉ピザ



住所：佐久市岩村田762-5 電話：0267-68-1139
営業時間：11:30~14:00、17:00~21:30
定休日：不定休

🐦 地元学生と力を合わせて商店街を盛り上げています!

三月九日は三と九で「佐久」「サンキュー、ありがとう」という意味だそうです。

米粉カレーうどんのカレーはよく煮込まれていて濃厚なため、もちもちした米粉うどんにからむと食欲が倍増します。

米粉カレーうどんは、北佐久農業高校生が職業体験としてお店に来た際に考案したメニューです。

「学生たちの新しい発想が自分たちも勉強になる!」という店主。今年はどんな新しいメニューができるか楽しみです。

米粉メニューでは、米粉カレーうどんの他に、生地に米粉を豊富に使った米粉ピザもあります。

◎店発行の「学生パスポート」で、190円引のサービスあり。

◎夕方五時から居酒屋「九月九日ふくろう堂」に早変わりするという面白いお店です。