

大座法師池前で 90年以上続く蕎麦屋

そば処 飯綱本店



昭和8年(1933年)に「峠の茶屋」として創業して90余年。
飯綱山麓産の霧下蕎麦を主に、味と香りを大切にするため丁寧
に石臼で製粉し、麺棒一本で打ち延ばし、駒板を使わず手を添
えて菜っ切り包丁で切り上げる手駒で仕上げる、昔ながらの乱切
り信州蕎麦。その日の気温や湿度で変わる粉の状態を手で感じ
ながら、「汁に絡むほどよい乱切り」にこだわっています。

好みに合わせて選べる蕎麦

つなぎを使わない十割そばは、優しい口当たり。
田舎そばは、強い香りと旨味のある二八蕎麦。
粗挽きそばは、野趣あふれる香りと食感が特徴。
要予約のダツタンそばは、苦みのある薬膳蕎麦。

1番人気の天ざる(写真上)は、天然海老と季節
の野菜が盛りだくさん。時間がかかるため、「でき
あがりまで笑顔で待てない気の短い方はお断り」
だそうです。

そば屋の出し巻き玉子や
岩魚の天ぷら、信州プレミア
ム牛の牛すじ煮込みなど献
立は多彩。四季折々の田舎
料理も楽しめます。



3代目の大日方
陽介さん。「地元
の人に、おいし
いそばを食べて
ほしい」と毎日、
そばを打ってい
ます。



長野市役所近くに
姉妹店があります



〒380-0888 長野県長野市上ヶ屋 2471-1294
□休業日 毎週木曜
□営業時間 11:30~16:00 頃
□電話 026-239-2455



Instagram

(株)ウエルネスライフ研究所

〒381-0037 長野県長野市西和田 1-4-14
☎ 0120-113944 ✉ ace@113944.jp
イネサンキューヨン

113944.jp 検索

みんなの笑顔と元気で地域社会に貢献する

MOTTAINAI倶楽部®

あなたのまわりの MOTTAINAI 大募集!!

