

長野市芋井地区のじゃがいもで熟成した焼酎
「天空の里プレミアム芋井の里」を味わえる名店紹介

信州雪蔵熟成そば おとな

音菜



長野市南石堂町 中央通り沿い



昔ながらの蕎麦通を驚かさず新感覚。「東京ではアレンジもめずらしくない」と言われても、つい目を疑ってしまうこと間違いなし。

それでいて「意外とこれは」と、誰かに話したくなるクセになる味揃い。蕎麦好きを新時代へ誘うオリジナルつゆは、①特選つゆ②とろろ③おろし大根④すだち⑤くるみ⑥胡麻担々⑦あさりトマトバジル⑧豚辛ラー油(温)⑨カレー南蛮(温)⑩鴨南蛮(温)、と多彩な10種。



黒姫山の麓で、晩秋に収穫した蕎麦の実を雪蔵に貯蔵する。ひと冬寝かせた実は、新蕎麦の風味そのままに甘さを増し、豊かに香る。

蕎麦板ランチセット(オマール海老の濃厚ビスクつゆ、アサリトマトバジルつゆ、サラダ、小鉢付き)は、めざましテレビ「ご当地うま撮グランプリ」で長野県代表の新グルメに選出された。



個性豊かなつゆに人の反応はさまざま。「おもしろい」「おいしい」と言ってくれる笑顔に答え、「お客さまに求められるものを提供したい」と話す女将。

製麺の責任者は、「信濃町の蕎麦粉を、石臼挽き・寒ざらし・粗挽きと3種類ブレンドして、つゆに合わせて製麺している。蕎麦好きの人にこそ、ぜひいろいろ味わってほしい」と言う。

宴席料理は、刺身が自慢。海なし県でも美味しい魚を味わうことができる。「これでいいの?」と幹事が驚く価格も自慢のひとつ。

飲み放題を付ければ、「天空の里プレミアム芋井の里」が存分に味わえるのも魅力。



人と会うことも、集まることもできずに過ごした辛いコロナ禍。やっぱり顔を合わせて楽しく過ごすのがいい。自慢の蕎麦と選び抜いた酒。大人の時間を楽しむ大人のための空間「音菜」。



信州雪蔵熟成そば 音菜
長野県長野市南長野南石堂町 1422-1
電話 026-217-2888

営業時間
【月・火・木～土】ランチ 11:00～14:30・ディナー17:00～20:30
【日】ランチ 11:00～15:00 日・祝日のディナー営業は要問い合わせ
定休日:水曜日
来店・宴席のご予約もお気軽にどうぞ。お弁当の予約も承ります。



(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

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!!

113944.jp 検索

