

信州諏訪みそ天丼

はこちらのお店でお召し上がりいただけます

信州諏訪

みそ天丼

諏訪TMO

どんぶり食べ歩き

諏訪の旬

ふるとと香る どんぶりひとつ

諏訪の味噌を使用

この目印で旗が



秋月そば本店

お蕎麦屋さんの自慢のみそ天丼。諏訪湖のワカサギと川エビ、信州蕎麦の素揚げ、御柱際をイメージしたオリジナルの柱、季節に变化する地元の山菜でボリューム満点です。ミニかけ蕎麦付のセットもどうぞご賞味くださいませ。



焼 当店特選野菜サラダをサービスします
☎0266-52-2278 水曜定休
諏訪市湖岸通り4-12-1 祭日の場合は営業
7:00~22:00 (Lo21:30) (時間制限あり)
http://www.h-chezmoi.co.jp/

諏訪市役所食堂

7種類程の天ぷら一つ一つが大きく、ボリューム満点。田楽みそをベースにしたみそは、からっと揚がった天ぷら、ご飯との相性が抜群。季節ごとの野菜が楽しめます。みそ汁、漬物セットで600円。



焼 サラダをサービスします
☎0266-52-4141 水曜定休
諏訪市高島1-22-30 土日祝定休
11:00~14:00/17:00~18:30

そば処 徳八

徳八自家製のそばつゆを使って仕込んだみそダレに、えびとほたてのかき揚げや旬の前盛りを揚げています。おわんのおそばも付いています。地元の材料を使った漬物や小鉢も好評です。



焼 小鉢または粗品プレゼント
☎0266-52-3180 水曜定休
諏訪市末広8-3 日曜定休
11:00~14:00/17:00~20:00

れすとらん割烹 いずみ屋

素揚げのそばを投網にみたく、ワカサギや川えびなど諏訪の食材をたっぷりのせた、まさに諏訪みそ天丼。こがした味噌を甘辛に味つけたココのある味噌ダレは食欲をそそります。郷土料理豆腐料理もおすすです。



焼 豆腐アイスまたは豆腐ジュースサービス
☎0266-52-3267 年中無休
諏訪市諏訪1-2-4 11:00~15:00/17:00~22:00 (Lo21:30)
http://www.tamatebako.ne.jp/izumiya/

すし春

太巻の断面に浮かぶバンド。そこにミソダレが入ったバンド巻。寿司屋が作るみそ天丼。新しくなったお店で落語を聞きながら楽しいひとときをお過ごし下さい。



焼 落語一席またはミニ切り絵差し上げます
☎0266-58-3498 月曜定休
諏訪市城南2-2481 祭日の場合は営業
11:00~14:00/16:00~23:00

おぎのやドライブイン 諏訪インター店

定番の海老や季節の野菜の他、諏訪湖で獲れた手長えびを添えました。独自ブレンドの味噌はもちろん地元産。天ぷらの芳ばしさを損なわぬよう後がけです。2日前に5名様からご予約をお願い致します。



焼 おぎのや諏訪店製造直売「社の鈴」12個入プレゼント
☎0266-53-1111 年中無休
諏訪市沖田町4-39 8:00~20:00
http://www.oginoya.co.jp/

すわっこランド

諏訪みそ使用の特選みそダレとわかさぎ他4点の天ぷらにしじみ味噌汁、野沢菜漬物付きで762キロカロリーの健康食。他にミニみそ天丼もあり、ライスには諏訪湖ひとめぼれを使用しています。



焼 バニラまたはかりんソフトクリームを1つサービス
☎0266-54-2626 木曜定休
諏訪市豊田732 11:00~20:00 (飲食コーナー)
http://www.city.suwa.lg.jp/suwakko/

高原の店

冬はスキー・ソリ遊びに、夏はドライブ・ハイキング等で霧ヶ峰を楽しんだ後は、眺めの良い当店でみそ天丼をどうぞ。海老ワカサギ季節の野菜に甘口のダレとちょっとピリ辛の唐辛子のきいた一品です。山菜の季節は山の風味が一味加わります。



焼 食後にアイスクリームまたは缶ジュースをサービスします
☎0266-52-2864 不定休
諏訪市霧ヶ峰強清水 8:00~18:00
http://www.lcv.ne.jp/~kogemise/

諏訪バスレストラン

当店自慢のくろみ味噌ダレを、海の海老や手長海老、県内産野菜にかけ召し上がっていただく当主人気のメニューです。



焼 “みそくるみ”など当店オリジナルグッズをプレゼント
☎0266-53-7115 年中無休
諏訪市豊田3118 諏訪湖SA上り 7:00~22:00
http://www.alpico.co.jp/suwako-sa/

麺処 天狗家 車山スカイプラザ

食べ歩きに丁度良い小盛みそ天丼セットは当店売上No.2。春は旬の山菜、夏は地元の夏野菜、秋は信州茸、冬には諏訪名産の凍み豆腐を天ぷらにしております。野菜と鰹ダシを使用した特製味噌ダレでお召し上がり下さい。



焼 メガかき揚げ天ぷらまたはそば・うどんを山盛りサービス
☎0266-68-2723 茅野市北山3413ビーナスライン車山高原
10:00~15:00 喫茶のみ16:00まで
4月下旬~11月上旬/12月下旬~3月上旬 ※臨時休業に不定休
http://www.kurumayama.com/

山麓

和食好きが集まる当店のみそ天丼あっさりペロリと食べられます。和食全般取り揃えて皆様をお待ちしております。



焼 生ビール中ジョッキ一杯サービス
☎0266-52-0991 日曜定休
諏訪市諏訪1-12-16 17:30~23:00

スタンプラリー
加盟店スタンプを3個集めるとお得なサービスが受けられます。

※スタンプラリーのサービス特典は平成24年3月31日まで有効です。サービスの内容は変わることがございます。

※団体様の受入は店舗ごとに異なりますので、直接各店へお問い合わせ下さい。

※みそ天丼の価格は600円~1500円まで。各店舗により異なります。

諏訪TMO 資源開発部会

【諏訪商工会議所内】
〒392-8555 諏訪市小和田南14-7

信州諏訪 みそ天丼会

TEL.0266-52-2155

www.suwacci.or.jp/tmo/

信州諏訪

みそ天丼

とは



地元の食材で!

具材の天ぷらには各店 思い思いに工夫をこらし、「諏訪(又は信州)の旬」の具材を随所に使っています。天ぷらと味噌のマッチングが各店の腕の見せ所です。

四季折々の具材を使った
各店オリジナル天丼をご賞味ください。

全国の皆さんに
食べていただきたい!

地域の魅力を活かして
諏訪を盛り上げ、活気あるまちへ!
そして、諏訪の名物になったらしいな!
いろいろな想いを抱いて
信州諏訪みそ天丼は始まりました。

諏訪の味噌
みそダレ

諏訪湖 特産
川えび

《例えば》

諏訪湖 特産
わかさぎ

地元で採れた
野菜

スタンプラリー

スタンプ3個で、お得な特典!



加盟店でみそ天丼をご注文して頂いた方に
スタンプをいたします。
(みそ天丼一杯につきスタンプ1個)

- ※3個目でサービスが受けられますので、ご注文の際にスタンプ用紙をお出し下さい
- ※サービスを受けられる方は一枚につきお一人様のみ
- ※スタンプ用紙の合算はいたしません
- ※スタンプラリーのサービス特典は
平成24年3月31日まで有効です

懐かしくて、新しい味!

信州諏訪 みそ天丼は天ぷらに
みそダレをかけたどんぶりです。
「みそダレ」には、全国でも有数の
味噌産地である諏訪の味噌を
ベースに使っています。

お味噌は
バランスの取れた
高い栄養価の他に、
体のために、すばらしい
効果があります。



みそ

〔例えば〕

- ◆ コレステロール制御
- ◆ 胃潰瘍防止効果
- ◆ 放射性物質の除去
- ◆ 美肌効果
- ◆ ガン予防効果
- ◆ 老化の防止効果
- ◆ 整腸作用
- ◆ 消化促進作用

※監修 みそ健康づくり委員会

諏訪TMO資源開発部会では、平成15年11月より「食」をキーワードに、「まちおこし」につながるアイデアを検討してきました!

酒かす饅頭、鯉チップス、かりん寒天などなど地元諏訪の食材を使った新名物をと... その中で、B級グルメでどんぶりものに着手しようということになり、「みそ天丼」の開発に着手しました。

平成16年10月の「郷土料理開発コンクール」で「諏訪市観光協会会長賞」を受賞。これをきっかけに、翌平成17年2月、販売してくれるお店を募集し現在13店舗が加盟しています。

また「信州・天竜川どんぶり街道の会」に加盟しています。