

諏訪の名店をご紹介します！

信州 諏訪そばめぐり

2013 - 2014

「こだわりそば店
に行こう！」



信州 諏訪

諏訪地方観光連盟

【連動企画】

信州 諏訪そばめぐり
スタンプラリー

諏訪の名店をご紹介します



「こだわりそば店」に行こう!

諏訪地方は、八ヶ岳・霧ヶ峰の伏流水が流れ、昼夜の寒暖差が大きく、高冷地で陽射しが強いいため、より深い味わいのあるそばが生まれます。信州を代表するそばどころ、諏訪地域のそば店をご紹介します。

「信州 諏訪そばめぐり」を楽しむ3か条

1. なんと、統一価格 350 円!!
「そばめぐりメニュー」で各店の味を楽しもう!
2. 「そばめぐりメニュー」でこだわりのそばを少しずつ。
たくさんのお店をめぐり、お気に入りのそばを見つけよう!
3. 諏訪は信州を代表するそばどころ。
店主のこだわりを味わおう!

連動企画 |

信州 諏訪そばめぐり スタンプラリー

信州 諏訪そばを食べて
「お食事券」を
もらっちゃおう!

詳しくは裏表紙をご覧ください。

2000円分のお食事券が当たる!



岡谷市



いしびき

2, 石挽そばや わかば

八ヶ岳産玄そばを使用し、自家製粉の手打ちそば。2001年開店以来、八ヶ岳産玄そばを100%使用し、店内の石臼で挽いた手打ち田舎風二八蕎麦です。「天ざる」「カモ汁」のほか、平日のランチには丼物やおやきとそばのセット(750円〜)などもあります。

■そばめぐりメニュー：もりそば

※12月28日〜2014年1月3日は提供できません。

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



岡谷市長地小萩 1-5-43
☎0266-26-0155
営業11〜14時
休不定
P10台



岡谷市



1, そば処 さゝ乃

サクサク・カリッ! の天ぷらとおいしいそばの店。丁寧な天日干しと石挽きこだわりの辰野町川島産のそば粉を使用。冷たいそばがお勧めです。また、よりリーズナブルに召し上がられるように製麺所から取り寄せたそばもあります。

■そばめぐりメニュー：手打ちミニもりそば

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



岡谷市中央町 1-11-1
イルプラザ4F
☎0266-23-8005 営業11
〜19時 休第2火曜
Pあり(市営駐車場)



諏訪市

4, 秋月そば本店

八十年愛される信頼の味。昭和8年創業、老舗として受け継がれてきた伝統の味。麺は全て自家製。つゆは土佐のかつお節を数種類ブレンドし、手間を惜しまず削り上げています。諏訪名物のみそ天井をはじめ、ご飯ものも多彩です。

■そばめぐりメニュー：半もり

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



諏訪市湖岸通り 4-12-1
☎0266-52-2278
営業7〜22時(21時30分LO) 困水曜(祝日の場合は営業) P30台



諏訪市

3, 手打ち 真味

国内産そば粉100%の手打ちそば。100%そば粉で打ち上げたそばが本来のそばの味。その甘みと香りを味わってください。1番粉を使用した「更科そば(950円)」、2番粉の「真味そば(850円)」、3番粉の「田舎そば(800円)」があります。

■そばめぐりメニュー：手打ちミニもりそば(1番粉・2番粉・3番粉)

つなぎ なし そばの割り + 地粉メニュー あり



諏訪市豊田 2406-4
☎0266-58-1380
営業11時30分〜14時30分、夜は要予約(18時〜) 困不定 P5台



諏訪市

6, 日本一ちっぽけなそば処 田毎庵

初心を大切に打つ手打ちそば
夏は北海道産の石臼挽きそば粉を使用し、冬は自ら仕入れた県産の玄そばを、石臼挽きにした手打ちの二八そばです。つゆは厳選したかつお節を店内で蒸して削り、風味や香りとのバランスを大切にしています。

そばめぐりメニュー：半せいり

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



〒諏訪市中洲4335-1
☎0266-58-0106
営業11時30分～14時30分(14時LO)、17～20時30分(20時LO) 休火曜 ㊄あり



諏訪市

5, そば処 萬盛庵

純水で打った細打ち麺
目の前には諏訪湖、遠方には北アルプスの山々を眺められる最高の景色でお食事をお楽しみください。水にこだわり、純水で打ち出すそばとつゆの相性は抜群に良いです。

そばめぐりメニュー：半もり、半かけ

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



〒諏訪市高島3丁目1201-78
☎0266-58-5543
営業11～15時 休水曜 ㊄3台



諏訪市

8, 本格手打ちそばや 福よし

コシが強く香り高い九一そば
県産の厳選したそば粉を石臼挽きしてよく素材を練り込んだ手打ちそばは、コシが強く香りが良くのど越しも抜群です。諏訪大社上社より車で1分と立地も良い。「おいしかった」とたくさんの便りが届きます。

そばめぐりメニュー：せいり、かけそば

つなぎ その他 そばの割り 九一 地粉メニュー あり



〒諏訪市中洲神宮寺1566-12 ☎0266-57-1528 営業11～18時 休火曜(祝日の場合は翌日) ㊄10台



諏訪市

7, 手打ちそば処 とみや

「こそばは心 そばも心」
昭和26年創業の老舗そば屋です。地元八ヶ岳山麓産の石臼で丁寧に挽いたそば粉を霧ヶ峰の伏流水を使い打ち上げた、風味豊かで甘味とコシが特徴のそばをお楽しみください。

そばめぐりメニュー：十割そば 40g

つなぎ 小麦粉 そばの割り 十、二八 地粉メニュー あり



〒諏訪市湖岸通り3-8-10 ☎0266-52-1466 営業11～15時 休火曜 ㊄3台

そばコラム 01

「二八」や「十割」って……

そば粉とつなぎ(小麦粉)の割合のことで、そば粉100%のものが十割そばで、外一、九一、外二、二八の順番で小麦粉が多くなります。外一、外二とは、そば粉10に対して小麦粉が1または2のもの。二八はそば粉8に対して、小麦粉が2の割合のものとなります。お好みはどれですか。



諏訪市

9, 秋月そば分店

昔ながらの日本そば。これぞ信州そば
そばの風味が十分に味わえる昔ながらの色、太さの信州そば。親しみのある素朴な味をお楽しみください。夏は辛みの効いた「冷おろしそば」、冬は木曾地方の「すんきそば」もぜひご賞味を。

そばめぐりメニュー：もりそば、かけそば

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



〒諏訪市豊田2083 ☎0266-58-6755 営業11時45分～14時、17時30分～22時 休水曜 ㊄あり



諏訪市



11, 籠家

石挽き手打ちは日本の味。心を込めて打ってます
八ヶ岳産を中心としたそば粉を、石臼を使って丁寧
に自家製粉しています。その粗挽きのそば粉を使い、
心を込めて打った細打ちが特徴の手打ちそばです。

※そばめぐりメニュー：セイロそば、かけそば
※12月31日～2014年1月5日は提供できません。

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー なし



☎ 諏訪市湖南3928-1
☎0266-57-2553
☎11～14時、17～20時
30分 閑なし(月・火曜は
夜休み) 15台



諏訪市



10, 登美

極上のロケーションで食すそば
諏訪湖を眼下に見下ろし、穂高、乗鞍、御嶽、駒ヶ
岳、千畳を眼前にパノラマの景色の中で、霧ヶ峰
の清らかな水で打ったそばをすするのはまた格別
です。

※そばめぐりメニュー：もりそば
※12月31日～2014年1月3日は提供できません。

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



☎ 諏訪市大字上諏訪10318-1
☎0266-53-2318 11～14時30分、17～19時30分(な
くなり次第終了) 100円(祝
日の場合は営業) 10台



茅野市



13, 更科そば

本手打ちそば一筋55年
地元産のそば粉にこだわったそば専門店。長年にわ
たって培われた伝承の製法で、生粉より手打ちして
います。バラエティー豊富なそばをぜひご賞味くだ
さい。

※そばめぐりメニュー：半もり、半かけ
※11月9日、12月28日～2014年1月6日は提供できません。

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



☎ 茅野市ちの7021
☎0266-72-2655
☎11～14時、
16時30分～19時
100円 15台



茅野市



黒くて太くて味が濃いお湯打ち足踏み田舎そば
これぞ信州田舎そば。挽きぐるみの粉に実の殻を挽
いた粉(黒粉)を使い、お湯打ち足踏みで作る勝山の
そば。黒くて太くて味が濃い。口の中に広がるそばの
味をぜひご堪能あれ。

※そばめぐりメニュー：半ざる、小かけ

つなぎ 小麦粉 そばの割り 三七 地粉メニュー なし



☎ 茅野市金沢2332
金鶏の湯前 ☎0266-82-
3556 11～14時、17～
19時30分 100円
10台(JA金沢農協側)



茅野市



15, そばのさと

幻のどうぶきそばが味わえる！
今までの常識を破る全く新しい製法「水萌千本杵搗
製法・どうぶきそば」。長野県だけでなく日本中のど
こを探しても「そばのさと」「そばきり 吉成」でしか
食べれない幻のそばをご堪能ください。

※そばめぐりメニュー：半かけ、半ざる

つなぎ 小麦粉 そばの割り 十・二八 地粉メニュー あり



☎ 茅野市塚原2-15-16
☎0266-73-0209
☎11～19時(そば終わ
り次第終了)
100円 35台



茅野市



14, そばきり 吉成

種類豊富なそばきりが楽しめる
八ヶ岳山麓産を手挽きし粒度を変え手挽き独特の風
味を出した粗きりそば。季節ごとにどうぶきそば、寒
晒しそば、赤そばなど品種や挽き方を変えて提供し
ております。様々なそばきりをお楽しみください。

※そばめぐりメニュー：半かけ、半ざる

つなぎ 小麦粉 そばの割り 十・二八 地粉メニュー あり



☎ 茅野市本町東7-61
☎0266-73-9910
☎11～15時、
17時～なくなり次第終了
100円 17台



茅野市



17, 呉竹房

地粉を中心とした国内産のそば粉の手打ちそば
元々寿司屋だった所に息子が手打ちそばを修業して
きました。同じ店に寿司屋とそば屋が同居したよう
な店です。殻を取り除いた白いそばと殻ごと挽いた
田舎そば。季節ごとの変わりそばをお楽しみ下さい。

そばめぐりメニュー：半ざる
※11月9日、12月31日は提供できません。

つなぎ	小麦粉	そばの割り	二八	地粉メニュー	あり
-----	-----	-------	----	--------	----



〒茅野市米沢3802-1
☎0266-72-6701
営業10時30分～21時30分(21時LO)
休木曜 P10台



茅野市



16, 信州味屋敷 ささおか

つゆとそばとの相性が抜群
そばは風味を大事にしています。蓼科高原産そばの
「挽きぐるみ(全層粉)」を使用。黒っぽいそばはとも
風味が良い。つゆは3種類のかつお節に、地元で醸造
された2種類のしょう油を使って作っています。

そばめぐりメニュー：もりそば、かけそば

つなぎ	小麦粉	そばの割り	二八	地粉メニュー	あり
-----	-----	-------	----	--------	----



〒茅野市米沢3158
☎0266-72-7411
営業11～14時30分、
16時30分～21時
休水曜 P22台



茅野市



19, おのこのそば家

有機自家栽培、自家製粉の手打ちそば
そばを栽培からこだわっています。八ヶ岳山麓で栽
培するそばは茅野市産の「寒天の天ガラ」と「そばガ
ラ」で作った堆肥を使用した自家栽培のそば。自家
製粉した手打ちそばです。

そばめぐりメニュー：もりそば
※2014年1月1日～3月31日は提供できません。

つなぎ	小麦粉	そばの割り	二八	地粉メニュー	あり
-----	-----	-------	----	--------	----



〒茅野市湖東2996-1
☎0266-76-3626
営業11～15時(1月1日～
3月31日は予約のみ)
休火曜 P5台



茅野市



18, いで湯の郷のそば処 せせらぎ

召しませ自然の中で杵搗きそば
八ヶ岳山麓諏訪鉄山の跡地(石遊の湯)のそば処。
雄大な自然と清らかなせせらぎの音。八ヶ岳山麓産
そばを無精粉で水に浸けて白で直捏ねしてそばの生
地とします。甘皮の甘みとそばの香りが楽しめます。

そばめぐりメニュー：もりそば、かけそば

つなぎ	小麦粉	そばの割り	十、二八	地粉メニュー	あり
-----	-----	-------	------	--------	----



〒茅野市北山5479-4
☎0266-77-3040
営業11～17時
休水曜 P30台

そばコラム 02

げん ひ まるぬ
玄そば・挽きぐるみ・丸抜き

玄そばは収穫したそばの実を、殻付きのまま乾燥したもので、茶色くて硬い殻(果皮)をかぶっています。挽きぐるみは、殻が付いた玄そばを、そのまま石臼で挽いた状態のことです。そして丸抜きとは玄そばの茶色くて硬い外側の皮を取り除いた、緑色の実の部分のこと。丸抜きは`雑味、をとるための大切な行程で、洗練された味を楽しめます。



茅野市



20, 風聲庵

守屋山の湧水で味わう手打ちそば
八ヶ岳連峰から霧ヶ峰・蓼科・北アルプスの山々や諏訪湖を一望しながら、手打ちそばを味わえるそば処。そばは伊那谷の玄そば100%。「彩り五色そば(右)」(1000円)や「高遠そば(左)」(1100円)がおすすめ。

そばめぐりメニュー：半ざる

つなぎ	小麦粉	そばの割り	二八	地粉メニュー	あり
-----	-----	-------	----	--------	----



〒茅野市宮川3372-27
☎0266-72-7211
営業10～16時
休木曜(12月1日～3月31日は休み) P25台



原村



茅野市



22, 山乃幸

そばには絶対の自信あり!

自慢の手打ちそばは長野県産のそば粉100%使い「蕎麦っ食い」をうならせる味です。また、地元で採れた山菜やきのこを使った季節料理も絶対おすすめです。

☛そばめぐりメニュー：もりそば、かけそば

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



☎諏訪郡原村18674
☎0266-79-6211
☎11~14時、17~21時
休月曜(祝日の場合は翌日)
☎30台

21, 天然食の店 彩春

素材にこだわる天然食と十割そば

使用する素材にこだわり、毎朝豆乳作りから始める豆腐料理にはじまり、自社栽培・自社製粉のこだわりの十割そばをぜひお楽しみください。無農薬で育てた野菜達のうまみのある味もこだわりの一つです。

☛そばめぐりメニュー：温かい十割の温そば

つなぎ なし そばの割り + 地粉メニュー あり



☎茅野市豊平1939-1
☎0266-75-5294
☎11~14時30分、17~20時30分
休水曜 ☎20台

みんなで挑戦!

信州・諏訪で
そば打ち体験!

自分で打ったそばを食べるのは、お店で食べるのとはまた違った美味しさが味わえるはず! 長野県諏訪地域でそば打ち体験ができる主な施設・お店を紹介します。



おっこと亭
そば道場 ふるさと体験館

☎1セット4人前5,600円~
☎10~15時
時期により時間が変わります。
申込: お電話にてご予約ください。
そば打ち講師が懇切丁寧に指導してくれます。
☎0266-62-7188
☎諏訪郡富士見町乙事 3777-3

信州手打ち蕎麦処 遊楽庵

☎1卓4名様まで4,200円~
☎10~14時30分の間で
約60~80分
申込: 事前にご予約ください。
十割そばの手打ちをぜひご体験ください。
☎0266-67-2343
☎茅野市北山5522-281

諏訪 そば打ち道場

☎1鉢一人2,600円
1鉢数人2,600円+一人追加ごとに1,300円増
☎ご予約にて
所要時間: 約2時間15分
申込: 事前にご予約ください。
(3鉢以上)
株式会社高山製粉直営。最大100名まで体験可能。
☎0120-54-1245
☎0266-52-1245
☎諏訪市中洲神宮寺 465-3

日本一ちっぽけなそば処 田毎庵

☎1名様3,150円、
2~3名様 4,750円
☎ご予約にて
所要時間: 約2時間
申込: 事前にご予約ください。
少人数形式なのでお気軽にどうぞ。
☎0266-58-0106
☎諏訪市中洲 4335-1

花鳥野

☎1名様1,400円~
人数により変わります。
☎ご予約にて
所要時間: 約2時間
申込: 事前にご予約ください。
個人から団体まで幅広く承っております。
☎0266-66-2932
☎諏訪郡富士見町 12067

※上記の内容は変更になる場合がございます。詳しくは各施設・お店にお問い合わせください。

信州 諏訪そばめぐりスタンプラリー
プレゼントについて

■スタンプを5つ集めて食事券をもらおう！



各お店で「そばめぐりメニュー」をご注文して、スタンプを5つ集めると、下記のお店で使える共通食事券2,000円分を抽選で10名様にプレゼント！スタンプラリーの詳細や応募方法は裏面をご覧ください。

こののぼりのあるお店でスタンプがもらえます。

■共通食事券は下記23店舗でご使用できます。

そば処 さゝ乃/石挽きそばや わかば/手打ち 真味/
そば処 萬盛庵/日本一ちっぽけなそば処 田毎庵/
本格手打ちそばや 福よし/秋月そば分店/登美/籠家/
信州本手打ちそば 勝山そば店/更科そば/そばきり 吉成/
そばのさと/信州味屋敷 ささおか/呉竹房/
いで湯の郷のそば処 せせらぎ/おこのそば家/風聲庵/
天然食の店 彩春/山乃幸/山の恵/そば処 花鳥野/
八峯苑 鹿の湯レストラン なでしこ

郵便はがき

郵送の場合はここに切手を貼り下さい。

3 9 2 - 8 5 1 1

諏訪市高島1丁目22番30号
諏訪地方観光連盟事務局

信州諏訪そばめぐりスタンプラリー
プレゼント係

ふりがな		年齢()
お名前		男・女
ご住所	〒	
	電話	()

※ご記入いただきました個人情報は、プレゼントの抽選および発送業務以外には一切使用致しません



23, 山の恵

採れたて「山の恵」を味わえる店

店の名前の通り、山の恵みの山菜や、きのこを使ったそばが特徴です。中でも「山の恵そば」や「きのこそば」をおすすめしています。



〒15481-8 信州諏訪郡原村
☎0266-55-4092
営業11時～なくなり次第終了
休月曜(祝日の場合は翌日)
¥660

そばめぐりメニュー：もりそば、かけそば

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



24, そば処 花鳥野

日本一おいしい「スキー場の手打ちそば」

スキー場のレストハウスにありながら、本格的な手打ちそばが味わえる店として一年中、遠方から多くのそば通が訪れます。八ヶ岳産の地粉8割に対し、2割のつなぎで打つ手打ちそば。風味とど越しがポイント。



〒12067 信州諏訪郡富士見町境
☎0266-66-2932 営業11～15時30分
休なし(12月中に休業あり) ¥1500

そばめぐりメニュー：特製手打ちもり蕎麦

※12月31日～2014年1月3日は提供できません。

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり



25, 八峯苑 鹿の湯レストラン なでしこ

南アルプスの絶景を望む八峯苑 鹿の湯のレストラン。寒冷にして日照に恵まれた八ヶ岳南麓。そば作りに適したこの地で育まれたそば粉を、そば処花鳥野のそば打ち職人が仕上げた香り高き逸品。南アルプスの展望とともに楽しみください。



〒12067 信州諏訪郡富士見町境
☎0266-66-2131 営業11時30分～15時(14時30分LO)
¥1500

そばめぐりメニュー：特製手打ちもり蕎麦

※12月31日～2014年1月3日は提供できません。

つなぎ 小麦粉 そばの割り 二八 地粉メニュー あり





献上寒晒しそば

「献上寒晒しそば」

秋に収穫された玄そばを「大寒」のときに清流に浸し、「立春」のときに寒風に晒し、夏まで保存させた特別なそば。江戸時代には高度な製法技術を要した高級品であったことから、将軍家に献上されていた。その製法技術が一時途絶えるが、地元農家、製粉企業、そば店が一体となり復活させた。そば粉の量が少ないため、7月上旬から下旬までの限定販売。

「献上寒晒しそば」提供店 〇 茅野商工会議所 ☎0266-72-2800 <http://www.chinocci.or.jp/kanzarashi/>

民宿朝日ヶ丘 ☎0266-68-2108 茅野市北山白樺湖3419 / そば庄薬科高原店 ☎0266-67-3750 茅野市北山小齋4035 / そば処やまなみ ☎0266-67-2164 茅野市北山薬科4035 / 横谷温泉旅館遊楽庵 ☎0266-67-2343 茅野市北山5522-281 / 長寿更科 ☎0266-73-6606 茅野市米沢7698 / 呉竹房 ☎0266-72-6701 茅野市米沢3802-1 / そばのさと ☎0266-73-0209 茅野市塚原2-15-16 / 更科そば ☎0266-72-2655 茅野市ちの7021 / 味彩房かため ☎0266-82-5777 茅野市ちの256-1 / 膳山そば店 ☎0266-82-3556 茅野市金沢2332

「どうづきそば」提供店 〇 茅野商工会議所 ☎0266-72-2800 <http://www.chinocci.or.jp/doduki/>

そばきり吉成 ☎0266-73-9910 茅野市本町東7-61 / そばのさと ☎0266-73-0209 茅野市塚原2-15-16

新しいそば誕生への取り組み

ここに紹介したほかにも、諏訪地方ではさまざまな取り組みがなされている。例えば、信州の伝統野菜にも認定されている「上野大根」を活用した「信州そば」×「上野大根」の新メニューを開発中である。

どうづきそば

古代から伝わる製法による神秘で希少なそば。江戸時代以前の、餅をつくようにつぶして捏ねる「水萌千本杵搗(みずもえせんぼんきねつき)製法」により、栄養分を逃さず熟成させるとともに、そば本来の香りやうまみを引き出したそば。蕎麦の実を冷水につける過程は陰陽五行的に水気を吹き込むことであり、「生命力あふれる、力強く美しいそば」といえる。

「信州」といえば「そば」、「そば」といえば「信州」。江戸時代から信州のそばはうまい、という文獻もあるほど。なかでも諏訪地方は県内でも有数のそばどころであり、まためずらしい製法が伝えられているとして注目されている。そんな諏訪でしか味わえない「めずらしい諏訪のそば」をご紹介します。



八ヶ岳蕎麦切りの会 会長 宮坂新一さん

諏訪地方のそばの栽培面積は長野県トップクラスを誇っています。また、地粉を手打ちで提供する店も多く、生産者と打ち手が一体となっており、そばづくりに取り組んでいます。



諏訪エリアは信州を代表するそばどころ
諏訪にしかないめずらしいそば



「上野大根」とは……？ 品種としての名称は「諏訪湖姫」。諏訪市豊田上野地区の特産品で、江戸元禄時代に高島藩の殿様に献上されたとい伝えられている信州地大根の1つ。辛味が強く独特な味わい。

信州 諏訪そばめぐりスタンプラリー応募方法

この度は、「信州 諏訪そばめぐりスタンプラリー」にご参加いただき、誠にありがとうございます。下記応募方法をよくお読みの上、ご応募下さい。ご不明な点は、諏訪地方観光連盟までお問い合わせ下さい。

応募締切 ▶ 平成26年3月31日(月) ※当日消印有効

応募方法 ▶ 右のスタンプ台紙にスタンプを5つ集め、必要事項を記入し、郵送もしくは封書にて、切手を貼って下記までお送り下さい。ご記入いただきました個人情報は、プレゼントの抽選および発送業務以外には一切使用致しません。

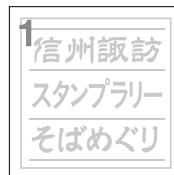
応募先 ▶ 〒392-8511 諏訪市高島1丁目22番30号 諏訪地方観光連盟事務局 信州 諏訪そばめぐりスタンプラリー プレゼント係

対象メニュー ▶ 各店で提供している「そばめぐりメニュー」。注文時にスタンプラリーの旨をお伝え下さい。

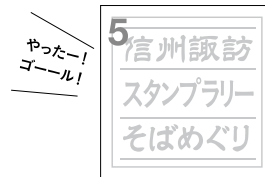
プレゼント ▶ 厳正なる抽選のうえ10名様に参加店で使用できる共通食事券2,000円分をプレゼント。当選発表は発送をもってかえさせていただきます。プレゼントの詳細はP7をご覧ください。

信州 諏訪そばめぐりスタンプ台紙

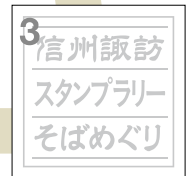
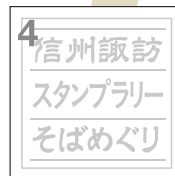
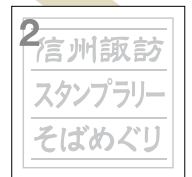
「そばめぐりメニュー」を注文してお店の人にスタンプをもらおう！



さあ、スタートだ！



やったー！ ユーラ！



「信州 諏訪そばめぐり」のご意見・ご感想



諏訪地方観光連盟

諏訪市高島1丁目22番30号 諏訪市役所経済部観光課内 ☎0266-52-4141 (内線421) ☎0266-58-1844

【諏訪観光ナビ】<http://www.suwa-tourism.jp/>

この事業は平成25年度長野県地域発元気づくり支援金を活用しています。