

関連事業

多角的な活動を通して、
地域の皆さんにそばの魅力を伝えています。

日穀製粉株式会社

「和」のそばと「洋」の 技法のコラボレーション

和の食材のそばを洋風にアレンジした、新感覚の美味しさが誕生しました。おそばでなければ出せない味と香りを大切に、新しいそばの魅力を引き出したスイーツをご提案しています。

今までにないそばの魅力を、一つひとつ手作りでお届けします。



ぼんさらざんろーる

なめらかで深みが際立つ濃厚な「そば茶クリーム」は他にはない美味しさ。そば粉100%のふんわり生地でたっぷりと包み込みました。



おそばのチーズケーキ

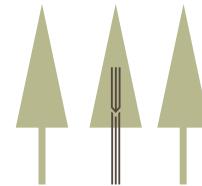
濃厚でやわらかいパイクド層と芳醇なそばのボトムが一体となった後味すっきりなチーズケーキです。



焼き菓子アソート3種

形も食感も、風味も味わいも、個性豊かな焼き菓子たち。「フリアン・ガレットブルトンヌ・ダックワーズ」の3種類を詰め合わせにしました。

そばスイーツ専門店 ボンサラザン



Bon Sarrasin

おそばでなくては 出せない味がある
おそばでなければ 出せない香りがある
「和」の食材 そばと
「洋」とのコラボレーション
ボンサラザン ここに完成
※ボンサラザンとはフランス語で“美味しいそば”を意味します。



ボンサラザンサブレ

信州産そば粉を使用したサクッと軽やかな食感のサブレです。信州の山里で可憐に咲く五弁のそばの花をイメージして焼きあげました。



高原ミルクの
信州そば茶アイス

香ばしい風味のそば茶と、コクのある開田高原牛乳が一体となった、ミルク感たっぷりの上質な味わいのアイスクリームです。

味わいも雰囲気も趣深い 信州のそば処

いたずらに流行を追うことはなく、さりとて伝統に縛られず、あくまで
もさりげない空間に心を緩やかにとき放つ。ご用意いたしますのは、饒
舌なる時の細やかなる流れを心ゆくまで味わえる手触りの良い空間。
ごゆるりとお寛ぎくださいませ。

み
よ
田



住所 長野県長野市南千歳1丁目22番地6 MIDORI長野 3F
電話 026-227-9161
営業時間 11:00~22:00 (21:30ラストオーダー)
※ランチタイム 11:00~15:00
定休日 不定休
HP <https://www.nikkoku.co.jp/miyota/>



そばがもっと好きになる 食と文化の発信地

そばふれあい館は、そば打ちやガレット焼きなどを通して、そばとふれあえる体験スペースです。専任スタッフが親切に手ほどきしますので、大人はもちろん、お子様連れのご家族もみんなで"つくる楽しさ"を感じいただけます。

そば打ちを体験してみたいと思ったら、そばふれあい館で!
初めての方でもおそばがつながります。

そば打ち体験

日本の伝統食である「手打ちそば」のつくり方を
伝授します。打ったおそばはお持ち帰りいただけます。



ガレット焼き体験

ご家庭でも気軽に作れる!
フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「ガレット」
の焼き方を体験できます。



たこ焼き体験

長野県産の小麦粉を使った
専用粉で、外側はカリッと
中はふんわりとした「たこ
焼き」が出来上がります。

そばふれあい館

住所 長野県松本市南松本2-6-52(日穀製粉 松本工場内)

電話 0263-25-2022

開館時間 午前9時30分~午後4時30分

※予約制となりますので前々日までお電話にてご予約ください。

入館料 無料(体験は有料です。詳しくはお問い合わせください。)

休館日 土曜日・日曜日・祝日および年末年始ほか