

タケノコ街道

地元ネマガリダケを味わう



タケノコ、瓶詰め

1

ちな農園 (カメハラ cafe)

〒高山村高井 2892
☎090-3236-7129
🕒10:00-17:00 休 日、月、火曜

タケノコ瓶詰め

タケノコの瓶詰め加工品等を販売しています。そのほか村内の野菜や加工品など取り扱っています。



2

ふるさとセンター山田

〒高山村中山 2003-1
☎026-245-0943
🕒8:00-18:00 休 水曜

ネマガリダケ

地元高山村の獲れたて新鮮なネマガリダケを販売しています。



3

子安温泉

〒高山村牧 783
☎026-242-2219
🕒10:00-20:00 休 火曜

ネマガリダケ

高山村のネマガリダケを販売しています。「含よう素泉」に分類されるめずらしい温泉もご利用ください。



4

奥山田地場産業振興組合売店

〒高山村奥山田 1322-2
☎026-242-2092
🕒9:00-16:00 休 火曜

ネマガリダケ、地元野菜

産地直送の新鮮なネマガリダケを販売しています。ただし、数に限りがありますのでご了承ください。



タケノコ料理

1

高山亭 (こうざんてい)

〒高山村高井 56-1 ☎026-248-1320
🕒昼 11:30-14:00、夜 17:00-20:00
土日祝の昼は 14:30 まで 休 水曜夜

タケノコつけ汁そば 1,680円

特製のタケノコつけ汁にお蕎麦をつけてお召し上がりください。タケノコとアスパラのミニ天ぷら付です。



料理の写真はイメージです。

6

常盤屋 (ときわや)

〒高山村奥山田 3579-1
☎026-242-2601
🕒10:00-15:00 休 水曜

タケノコ汁 600円

地元の味噌とタケノコを使った常盤屋特製のタケノコ汁をお楽しみください。山菜天ぷら定食もあります。



料理の写真はイメージです。

2

食彩酒房 鼓 (つづみ)

〒高山村高井 3224-5 ☎026-248-7619
🕒17:00-23:00 休 月曜

焼きタケノコ (5本) 650円

地元で採れた根曲ガリダケとお馴染みのサバ缶を入れたタケノコ汁 (お味噌汁) 600円、天ぷらなどご用意できます。



料理の写真はイメージです。

3

村の小さなピザ屋さん 和 (なごみ)

〒高山村高井 4994-9 ☎080-9572-9240
🕒11:30-14:00 休 木・金曜

タケノコトッピングピザ 900円から

期間中全メニューにタケノコを無料でトッピング! 定番ピザ、デザートピザにシャキッとタケノコがマッチします。



店内のイメージです。

8

道のカフェ アンティロープ

〒高山村奥山田 3629-2 ☎026-477-2731
🕒11:00-16:00 休 木曜

そば粉レットタケノコ尽くしセット 1,500円

地元で採れた根曲竹と淡竹を一回のお食事と同時に楽しめる事ができるそば粉レットのセットメニューです。



料理の写真はイメージです。

4

WINE&CAFE Veraisonヴェレゾン

〒高山村高井 4647 ☎090-5789-2129
🕒9:00-17:00 休 火、水、毎月8日

サバタケスパゲッティ 920円

ネマガリダケとサバ缶の和風スパゲッティです。サラダとスープが付いています。食後のコーヒーもいかがでしょうか。



料理の写真はイメージです。

9

見晴茶屋 (みはらしちゃや)

〒高山村奥山田 3681-130 ☎026-242-2804
🕒10:00-15:00 休 期間中は無休

タケノコごはん 700円

タケノコ汁 700円、他にタケノコのチーズ焼き、タケノコ焼きなど、さまざまなタケノコの味覚を味わえます。



写真はタケノコごはん+タケノコ汁他です。

5

子安そば文の蔵 (ふみのくら)

〒高山村牧 1336-2 ☎026-242-2076
🕒昼 11:30-14:30、夜 17:30-20:00
休 火曜の夜、水曜

根曲り竹の天ぷら 一本220円

今が旬の根曲り竹の中でも、山を熟知した職人さんが採る、厳選された太い根曲り竹を、天ぷらにして提供いたします。



料理の写真はイメージです。

地元ネマガリダケを味わう タケノコ街道

6月中の短い期間でしか味わえない旬の食材です。

天候などによりタケノコをご用意できない場合もありますのでご了承ください。

2024
6/1 Sat. → 6/30 Sun.

信州高山村観光協会 ☎026-242-1122

〒382-0816 長野県上高井郡高山村大字奥山田 3579-1
信州高山アンチエイジングの里 スパ・ワインセンター内
FAX.: 026-242-2200 <https://shinshu-takayama-onsenkyo.com/>
Mail: info@shinshu-takayama-onsenkyo.com

お問合せ

nemagari dake