

信州の伝統野菜

いと かや

糸萱かぼちゃを食べよう!

ほくほく!
おいしい!



いと かや
糸萱かぼちゃを食べよう!

スタンプラリー

実施期間：令和2年
10/10~31

参加店舗

>>>

※期間中、完売となる場合もありますので
事前にお問合せください。

秋月そば本店

当店人気の天ざるそばとみそ天井の具材に「糸萱かぼちゃ」のお天ぷらを入れて提供いたします。

☎0266-52-2278
諏訪市湖岸通り4-12-1
7:00~15:00 (L.O.14:30)
17:00~21:00 (L.O.20:30)
水曜定休 祭日の場合は営業
(時間制限あり)

STAMP

れすとらん割烹いずみ屋

糸萱かぼちゃ入りのみそ天井他、おつまみ、デザート等数種お楽しみいただけます。地元の恵みをご賞味ください。

☎0266-52-3267
諏訪市諏訪1-2-4
11:00~22:00(L.O.21:30)
不定休

STAMP

そば処徳八

厚く切った糸萱かぼちゃ入りのみそ天井や天ぷらメニューをご用意してお待ちしております。

☎0266-52-3180
諏訪市末広8-3
11:00~14:00/
17:00~20:00
日曜定休

STAMP

すわっこランド(健康増進施設)

日替わり定食の小鉢を糸萱かぼちゃを使用したメニューで提供いたします。

要入館料

☎0266-54-2626
諏訪市豊田732
11:00~20:00(飲食コーナー)
木曜定休

STAMP

すし春

糸萱かぼちゃのキャラクター太巻きとお寿司、かぼちゃの切り絵を楽しみましょう。太巻きと切り絵の講習会も受付中です。(要事前予約)

☎0266-58-3498
諏訪市城南2-2481
11:00~14:00/
16:00~23:00
月曜定休 祭日の場合は営業

STAMP

民芸食事処 やまさや

みそ天井の具材に、厚く切った糸萱かぼちゃを入れて提供いたします。

☎0266-58-3455
諏訪市中洲261-1
11:00~15:00(L.O.14:30)
17:30~20:30(L.O.20:00)
木曜定休

STAMP

諏訪湖SA下りホテル紅や

鉄分たっぷり! 信州伝統野菜糸萱かぼちゃを、みそ天井・カレーで提供しております。

☎0266-53-2323
岡谷市湊方久保435
(諏訪湖SA下り)
11:00~21:00

STAMP

ミュージックカフェアンドバー ルース music café & bar LUZ

ご当地フード「諏訪カレー」に糸萱かぼちゃを入れてみました。諏訪のみそや酒かすを使ったルーに合うのか?お楽しみに!

☎0266-55-4888
諏訪市元町2-12
メゾンビル加賀102
12:00~24:00
日曜定休

STAMP

信州諏訪みそ天井会加盟店

四季折々の具材を使った
各店オリジナル天井をご賞味ください。

秋月そば本店	☎0266-52-2278	諏訪市湖岸通り4-12-1
れすとらん割烹いずみ屋	☎0266-52-3267	諏訪市諏訪1-2-4
そば処 徳八	☎0266-52-3180	諏訪市末広8-3
諏訪市役所食堂	☎0266-52-4141	諏訪市高島1-22-30
すわっこランド(健康増進施設)	☎0266-54-2626	諏訪市豊田732
すし春	☎0266-58-3498	諏訪市城南2-2481
ふれあい広場 まんぶく家族	☎0266-54-1500	諏訪市中洲5723-3
民芸食事処 やまさや	☎0266-58-3455	諏訪市中洲261-1
海鮮居酒屋 魚魚亭	☎0266-52-2300	諏訪市大手1丁目14-5成田屋ビル1F
荻野屋	☎0266-53-1111	諏訪市沖田町4-39
高原の店	☎0266-52-2864	諏訪市霧ヶ峰強清水
車山スカイプラザ	☎0266-68-2723	茅野市北山3413ピーナスライン車山高原
諏訪湖SA下りホテル紅や	☎0266-53-2323	岡谷市湊方久保435(諏訪湖SA下り)
飲食処 ばんや(ちりとり鍋)	☎0266-57-0713	諏訪市大手2-1-4
ごちそう処 きむら(みそかつ丼)	☎0266-57-5840	諏訪市大手1-14-5 成田屋ビル1F
信州みそサブレ 中央食品工業(有)	☎0266-58-0781	エル・マリオン 中央食品工業(有)
信州手焼せんべい本舗	☎0266-58-1235	諏訪市中洲201(諏訪大社北参道)

姉妹品

信州諏訪のお味噌と
地域の食材を
活用した姉妹品も
ご堪能ください!



「糸萱かぼちゃ」は茅野市北山糸萱地区で古くから作られています。ホクホクして、とても甘いのが特徴です。

糸萱かぼちゃ生産者組合

〒391-0301 茅野市北山8520
TEL:0266-77-2776



信州諏訪みそ天井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。

信州諏訪みそ天井会

〒392-0023 諏訪市小和田南14-7(商工会館内2F)
TEL:0266-52-2155 www.suwacci.or.jp

糸萱かぼちゃを食べよう!

スタンプラリー

3店舗以上のスタンプを集めて、伝統野菜「糸萱かぼちゃ」やみそ天井会加盟店の2,000円の食事券をゲットしよう!!

上記店舗で、糸萱かぼちゃの料理をご注文いただいた方に1個スタンプいたします。
キャンペーン期間中、上記3店舗以上のスタンプを押印したチラシに、応募者名、住所、電話番号を添えて、郵便で下記まで送付して下さい。【令和2年11月9日(月)必着】
抽選で10名の方に糸萱かぼちゃやみそ天井会加盟店の食事券(2,000円)を差し上げます。
当選者の方には電話で連絡します。

※スタンプ用紙の合算はいたしません。

〒392-0023 長野県諏訪市小和田南14-7(商工会館2F)



信州伝統野菜 いと かや 糸萱かぼちゃ

信州伝統野菜の糸萱かぼちゃは茅野市北山の糸萱地区で明治時代以前から栽培されてきました。

この地は戦国武将の武田信玄が鉄の採掘をしていたことでも知られており鉄分を多く含む土壌と標高1000メートル以上という気候がかぼちゃの栽培に適しています。

地元農家の方々により大切に種が受け継がれ守られてきた糸萱かぼちゃは、自然な甘さと口どけの良さが特徴の美味しいかぼちゃです。



糸萱かぼちゃは茅野市北山糸萱地区で明治時代以前から栽培されてきました。コメの大凶作の年には大切な栄養源となり人々の命をつなぎました。



糸萱かぼちゃが栽培されている地域は、戦前、鉄鉱石の採掘場に隣接していました。

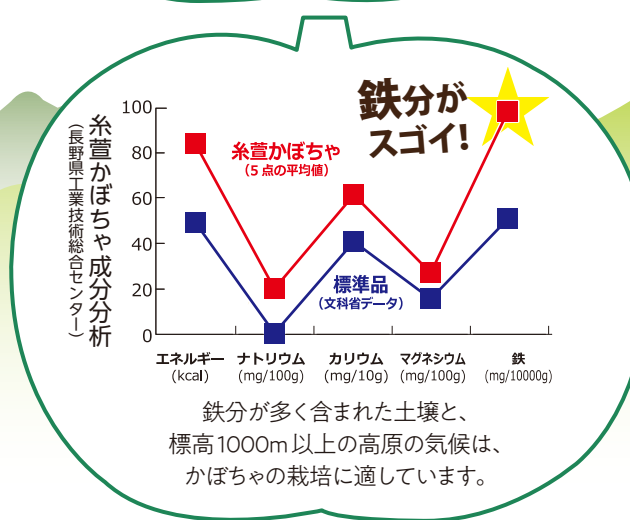


地元農家のおじいちゃん、おばあちゃんが大切に守ってきました。

いと かや ここがスゴイ! 「糸萱かぼちゃ」

かぼちゃはビタミンAをはじめ、ビタミンE、B1、B2、Cや食物繊維など、不足しがちな栄養素がたっぷり詰まっている緑黄色野菜です。とくに、様々なヘルシー効果で注目のβ-カロテンの含有量は野菜の中でもトップクラスです。

長野県工業技術総合センターの成分分析の結果では、糸萱かぼちゃは標準的かぼちゃに比べて鉄分は2倍、カリウム、マグネシウムなども標準品より多いことがわかりました。



鉄分が多く含まれた土壌と、標高1000m以上の高原の気候は、かぼちゃの栽培に適しています。



恵まれた環境の中で、鉄分豊富なほくほくした美味しいかぼちゃが育ちます。



2014年1月、信州伝統野菜に選定され、2015年2月に認定されました。