ミチノエキ ハクバ

# 道の駅 白馬 🤒

#### 「はくばの豚」を使った肉料理に舌鼓

白馬産のSPF豚がたっぷりのる「はくばの行 者にんにく焼豚丼」は、ご飯も白馬産コシヒカ リを使用。大北地方産の玄そばを石臼挽きで 自家製粉した手打ちそばもおすすめで、特産 品の紫米おこわと野菜の天ぷらが付く。



**但北安曇郡白馬村神城21462-1** ☎0261-75-3880 圏レストラン: 11時~19時(18時30分LO) 売店: 9時~19時 極火曜(GW、7月中旬~10月はなし) P33台 図上信越道長野ICから車で約60分

PICK UP

「日本の棚田百選」に選ばれている白馬 村青鬼地区で低農薬栽培された紫米。 噛むほどに味わい深く、腹持ちが良い のも特長。「紫舞」(330円/150g、650 円/450g、1,300円/1kg)





# 山賊焼き定食 950円



#### ミチノエキ フウケツノサト 道の駅 風穴の里 🟥

# 松本名物・山賊焼きが大人気

自家製の「十割もりそば」(680円)や松本名物・ 山賊焼き、ボリューム満点の「みどのダムカ レー」など、名物メニューが多数。えごまを 使った商品をはじめ、地元産花豆を使った「花 豆バター」など、お土産も充実している。



但松本市安曇3528-1 ☎0263-94-2200 図食堂:9時~14時 売店:9時~16時(土・日曜、祝日は~19時) 版木曜(4月中旬~11月下旬はなし) P32台 図長野道松本ICから車で約30分 

PICK UP

地元産のえごまを100%使った「えごま カステラ」(800円)は、生地にえごまが 練り込んであるほか、表面にもまんべ んなくえごまがまぶしてある。プチプチ とした食感と風味が感じられる一品。





レで味付け。ほかに

飯、味噌汁、小鉢が付く

## ウエダ ミチトカワノエキ オトギノサト 上田 道と川の駅 おとぎの里

## ジビエバーガー&ジビエドッグに注目

馬肉と鹿肉の合挽パティを上田産の米粉を 使ったバンズでサンドした「馬鹿バーガー」に 続いて、ジビエソーセージを挟んだ「ジビエドッ グ」がこの春登場。夏は、川で泳ぐ鮎をつか み取りする体験イベントが恒例となっている。

⊕上田市小泉字塩田川原2575-2 ☎0268-75-0587 営食事処:9時~17時(馬鹿バーガー) は10時~16時、食事オーダーは11時~16時) 売店·直売所:9時~17時 梱なし P66台 図上信越道坂城ICから車で約11分



甘酸っぱい味わいが人気の「蚕都上田の桑の 実ソフト」(350円)。桑の実や白桃、ナガノ パープルなど、地域の果樹でつくる季節限 定の「スムージー」(400円)も販売している。





やわらかく者込んだ馬肉と馬肉 入りのコロッケをトッピング!

馬か丼

1,130円

# 馬肉を使った名物メニューが推し!

ステーキ用の馬肉を甘辛く煮た[馬か井]や やわらかな馬肉をトッピングした「馬肉そば」 (1,080円)など、地元で人気の馬肉を使った 料理が楽しめる。駅内には花ショップがあ り、四季の花々を購入することも可能。

但上伊那郡飯島町七久保2252 ☎0265-86-6580 置食事処:10時30 分~17時(月・火曜は~14時) テイク 分~17時(月·火曜は~14時) テイク アウト売店:10時~17時(11月~3月は ~16時) アップルパイ・ラボ:9時~16 時 直売所: 9時~18時(11月~3月は~ 17時30分) 凩なし(テイクアウト売店 のみ11月~3月は火曜) 回40台 図中央道駒ヶ根ICから車で約15分 





店内の工房で焼き上げる

焼きたてのアップルパイ

が名物。一番人気はふじ





# 道の駅 北信州やまのうち

#### 名物はコシの強いご当地そば

土・日曜、祝日にお目見えするご当地の味「す がかわ法印そば」が食堂の名物。地元の搾り たて牛乳でつくる「なめらか温泉プリン」(380 円)や「信州リンゴのカラメルプリン」(400円)、 「季節のフルーツプリン」(450円)も大好評!

但下高井郡山ノ内町佐野393-2 ☎0269-31-1008 営食堂:11時~16時(そば類は~15時 30分) 売店:8時30分~18時 直売所: 土・日・月曜、祝日9時30分~17時 ※4/10(土)~は毎日営業~16時 交上信越道中野ICから車で約15分 



ぼう)を使ったご当地そば。十 日曜、祝日25食限定で販売

#### PICK UP

ネマガリタケとサバの水煮 年で作った大人気みを汁 をレトルトパックに詰め て販売。温めるだけで楽 しめる「サバタケ」(1.200 円/1人前2袋入り)



市町村の名物 その土地ならではの味を楽しむのも、 グルメを制覇 ドライブの醍醐味のひとつ。そばやジ しちゃうぞ~! ビエなど、名物グルメを目指してお出 掛けするのも楽しいかも。食後のご当 地スイーツも忘れずに♪

EXCOMMEN

名物グルメ

道の駅



旬野菜がゴロゴロ入ったスパイシーなカレー。レンジで2分で食べられるレトルトも人気



## 道の駅 花の駅 千曲川

## 飯山を丸ごと味わえるメニューが充実

信州産福味鶏と地元野菜を使った「里わカ レー」や、"菜の花みゆき卵"を使った「たまご かけごはん」(500円)など、飯山産にこだわっ た名物メニューがそろう。ショーケースには 市内菓子店の和洋菓子が並ぶ。



| 価飯山市常盤7425 ☎0269-62-1887 | 圏カフェ: 7時30分~17時(16時30分L0) 観光情報・売店: 9時~18時(12月~3月は~17時) | 直売所: 8時~18時(12月~3月は~17時) P96台 図上信越道飯山ICから車で約15分

PICK UF

ここでしか味わえないご当地ソフト「ス ノーキャロットソフトクリーム」(380 円)。冬の間、雪の下でじっくり氷温熟 成させたスノーキャロット(雪下人参) は、まるでフルーツのような甘み!



















上記で紹介している店舗では 左記のように感染拡大防止に取り組んでいます。