



Unique
Souvenir

みやだで
買いたい



Delicious
Dining

みやだで
食べたい

歳時記みやだの里28号【最終号】平成26年3月発行：宮田村商工会 村おこし実行委員会 広報部会 事務局：長野県上伊那郡宮田村86-1 電話0265-85-2213
歳時記みやだの里28号【最終号】平成26年3月発行：宮田村商工会 村おこし実行委員会 広報部会 事務局：長野県上伊那郡宮田村86-1 電話0265-85-2213

みやだで買いたい

contents

本坊酒造 信州マルス蒸留所	01
南信州ビール 駒ヶ岳醸造所	02
宮田とうふ工房	03
食ごころ	04
スモークウッドくるみ	05
みやだまるかじり工房	05
タカノハートワークスショップ	06
ル・ノール・リヴィエール	06
リンデン	07
あさひや	08
みにぶらん	08
お店の場所マップ	09

宮田に来たら買って帰りたい。
お世話になった人に贈りたい。
お出かけの際の土産に……。
宮田村の個性豊かなお土産品、
特産品を取りそろえました。
ぜひご利用ください。





国産ウイスキーの原点を伝える マルスウイスキー

中ア山麓のウイスキー工房

マルスウイスキーの蒸留所が現在の駒ヶ岳山麓に誕生したのは1985年。空気の澄んだ冷涼な地、適度な湿度と良質な水など、ウイスキーづくりのための自然条件は大変厳しいのですが、宮田の地はこれらの条件をすべて満たした理想郷だったの

です。

ウイスキーメーカーは、大手を除けば国内には数カ所程度しかありません。どこも小さな工房ですが、それだけに自然との関わりを大切にしたい、丹念な仕事に息づいています。香りや味とともに、マルスではウイスキーづくりを通して夢やロマンも育んでいきたいと考えています。

1960年製の
ポットスティル



ボトルに二つのアルプスを意匠したウイスキー「駒ヶ岳」

工場見学も

信州マルス蒸留所では、モルトウイスキー、ワイン、リキュールを製造しています。ワインは、宮田村で収穫されたヤマソービニオンを100%使用した「信州駒ヶ原」「紫輝(しき)」があります。

蒸留所は見学も可能。今も現役で活躍する1960年製のポットスティル(蒸留機)や、ウイスキー製造プラント、原酒の貯蔵庫などをご覧いただけます。製造工程に伴い、香りが徐々に芳醇なものに変化していく様子がおわかりいただけるでしょう。売店ではウイスキーなどの試飲も楽しんでいただけます。



本坊酒造 信州マルス蒸留所

お土産に!! 店長イチオシ

- ・モルテージ駒ヶ岳(ピュアモルト10年) ¥5,040
- ・工場限定ボトルWAI TRADITION ¥1,850
- ・信州駒ヶ原ヤマソービニオン ¥1,900

AM9:00~PM4:00 休 不定休

宮田村4752-31 ☎0265-85-4633

http://www.homboshuzo.jp/factory/shinshu/

MAP
B-4

アルプスの自然が育んだ 南信州ビール

自然とのやりとりを通して

南信州ビールは1996年に、長野県第一号の地ビールメーカーとして産声を上げました。中央アルプス山麓に立地する醸造所は、ビールづくりに理想的な環境。清澄な空気と周囲の唐松林は、熟成に必要な湿度を保ち、花崗岩質の地層が濾過した豊富な伏流水は、芳醇な香りをビールにもたらします。小さなブルワリーだから、すべてを機械に

託すことはできません。南信州ビールでは作り手と自然との密なやりとりを通じ、経験のすべてを注入し環境と向き合いながら、真摯に製造に取り組んでいます。

風土が育むエール系ビール

南信州ビールはフルーティなアロマが特徴のエール系ビール。「ゴールドエンゼル」はすっきりとした口当たりが特徴。「アンバーエール」は濃厚で力強い



南信州ビール駒ヶ岳醸造所

お土産に!! 店長イチオシ

- ・ゴールドエンゼル ¥500
- ・アンバーエール ¥500
- ・デュンケルヴァイツェン ¥500

AM9:00~PM4:00 休 不定休

宮田村4752-31 ☎0265-85-5777

http://www.ms-beer.co.jp

MAP
B-4



信州産大豆100%使用 手づくり豆腐&スイーツ

こだわりの豆腐工房

大豆の地産地消をめざして、宮田とうふ工房は1998年に創業しました。使用大豆はすべて信州産の「ナカセンナリ」。上品な甘味と大豆本来の旨味を合わせもつ逸品種で、地元農家のみなさんに栽培を委託しています。製造に欠かせない水は中央アルプスの伏流水を汲み上げ、職人たちの手で丁寧に、安全でおいしい豆腐が作られています。仕事場には大きな機械はありませんが、衛生的な中でのご仕事ぶりは「工房」と呼ぶのがピッタリです。

さらに販売にもこだわりが。

創業当初から続けてきた「行商」を現在も継続。軽トラックに商品を積み、お豆腐を楽しみにしている近隣の家々を毎日巡回しています。

多種多彩な商品

豆腐のイチオシは「こだわりのきぬ」。過去二度も長野県知



宮田とうふ工房

お土産に!! 店長イチオシ

- ・こだわりの絹 ¥210 ・こだわりの木綿 ¥210
- ・大豆ドーナツ(1個) ¥60~
- ・花林豆 ¥1,800 (すべて平成26年4月1日からの価格です)

営業 AM9:30~PM5:30 休 1月1日~3日

宮田村6689-1 ☎0265-84-1102

http://www.mtoufu-kobo.co.jp

MAP E-2

食で地域をつなぐ

農産加工品の製造販売

農家から食卓へ

「市場に出回らない規格外品や穫れすぎた野菜を活かして、安全・安心なものをつくりたい」この思いから農産加工グループ「食ごころ」は生まれました。

グループの目標は「食が創る地域コミュニティ」。地産地消を学校給食から各家庭の食卓まで、広く細かく広げることで、生産と消費のネットワークを地域全体に張り巡らしたいと考えています。

スタッフは全員が家庭の主婦。子どもや家族の健康を願う気持ちで、村の豊かな「食」を次代につなげていく活動を根底で支えています。

手づくり地元産

宮田村は豊かな農村地帯。原料の農産物は地元農家から供給されます。季節の新鮮野菜を使った農産加工商品は、たれ、ドレッシング、果実ソース、



食ごころ

お土産に!! 店長イチオシ

- ・たれ(揚げもの用・焼肉用)
- ・とまったれ(トマトソース)
- ・ドレッシング(和風・梅・りんご)

営業 AM9:00~PM5:00 休 日曜日・祝祭日

宮田村103-1 ☎0265-98-7048

http://www.shokugokoro.com

MAP E-2

乾燥食品、ジュースなど。今後もっと工夫して、アイテムを増やしていくのが目標です。手づくりで、より無添加に近い安全安心な加工食品。機械による大量生産品にはない素朴な味わいが魅力です。村のおいしさがいっぱい詰まった食ごころの商品は、JAの直売所でも購入できます。贈答用箱入りもあります。グループではこのほか、学校給食への食料供給、食農教育活動などにも取り組んでいます。

みやだで買いたい!!

クルミのチップを使って アルプスサーモン(ニジマス)の薫製

「アルプスサーモン」は信州伊那谷で生まれたニジマスの養殖品種。一般には刺身で使われますが、「スモークウッドくるみ」では、これの薫製を製造しています。

ここでは薫煙用にクルミのチップを使用。クルミは煙に香りの濃くないため、繊細な味の魚に向

いているのです。煙の力で上品な香りと旨味に仕上がったアルプスサーモンは、ビールとの相性もピッタリ。このほかスモークチーズや自家農園で栽培するぶどう(ヤマノイビニオン)を加工したジャム・ジュースも扱っています。



スモークウッドくるみ

お土産に!! 店長イチオシ

- ・アルプスサーモンの薫製(100g) ¥800
- ・スモークチーズスライス(70g) ¥400
- ・スモークチーズブロック(120g) ¥600
- ・ジャム(140g) ¥500
- ・ジュース(360ml) ¥500

AM9:00~PM7:00 休無休

宮田村1525 ☎0265-85-2744

http://hirasawahatake.web.fc2.com/

MAP D-3

ジューシー&スパイシー 鹿肉のソーセージ

深山に棲息する野生動物の肉は「山肉」と総称されます。純天然の山肉はヘルシーで食べ過ぎてもお腹にもたれることはありません。

「まるかじり工房」では、山肉の中でも確保が容易な鹿肉を使っ

て、ジューシーでおいしいソーセージをつくっています。野生肉といってもクセはなく、滋味深い味はポイントでそのまま食べても料理に利用してもOK。山国信州ならではの山産品としてご利用いただけます。また、店舗に隣接した割烹青葉では、ジビエ料理が味わえます(要予約)。



みやだ まるかじり工房

お土産に!! 店長イチオシ

- ・鹿肉ソーセージ「しかまるくん」(3本入・165g) ¥600

AM11:00~PM9:00 休水曜日

宮田村4745-1 ☎0265-85-2344

MAP E-3

「高嶺ルビー」を使って はちみつ ラスク サラシア茶

「高嶺(たかね)ルビー」は赤そばとも呼ばれるそばの一品種。栄養価に優れ、時季には鮮やかな赤い花を咲かせます。

「高嶺ルビーはちみつ」は伊那谷に咲くこの赤い花から、日本蜜蜂が集めたとても貴重なはちみつ。「高嶺ルビーはちみつラスク」

は、このはちみつを生地に練りこみ焼き上げた、極上風味のラスクです。そして「サラシア茶」は、インド・スリランカに分布する薬木・サラシアを使ったお茶。「タカノハートワークス」がお届けする、おいしくて身体に良い食品です。



タカノハートワークスショップ

お土産に!! 店長イチオシ

- ・高嶺ルビーはちみつ ¥1,940(80g) ¥5,180(350g)
- ・高嶺ルビーはちみつラスク ¥480
- ・サラシア茶 ¥860~¥1,720

AM9:00~PM7:00(土日祝祭日はPM5:00まで) 休年末年始 お盆休暇

宮田村359-5 ☎0265-85-5117

http://www.takano-hw.jp

MAP D-2

北川製菓直営 オリジナルスイーツのお店

甘くおいしい香りただよう店内は、まるでスイーツのワンダーランド。ドーナツ、ロールケーキ、シフォン、パウム、生菓子などのお菓子がズラリ並び、目を奪われてしまいます。このほか、北川製菓のお手頃価格の各種ギフト、ドリンク、ソフトクリームをお召し上がり頂

けるイートイン、そしてお買得アウトレットコーナーも併設されています。アウトレット品を除きアイテム数は約80種。季節に応じて商品が変わるのもこの魅力のひとつ。いつ来ても新しいスイーツに出会えます。



ル・ノール・リヴィエール

お土産に!! 店長イチオシ

- ・ドーナツ ¥100~
- ・生菓子 ¥150~
- ・ロールケーキ1ロール ¥500~
- ・パウムクーヘン1個 ¥1,260~

(すべて税別)

AM10:00~PM6:00 休大晦日のみ

宮田村1934-5 ☎0265-85-4145

http://www.nord-r.com

MAP B-3

みやだで買いたい!!

歴史を糧に 伝統の和菓子店

「池がみ」は創業を大正時代にまでさかのぼる和菓子の老舗。駄菓子を振り出しに生菓子に転向し、おこわ・おはきなど地域の需要に応じてきました。

看板商品は白餡最中「天竜のあゆっ子」と粒餡を包んだ「天山最中」。最近の人気商品はマドレ

営業終了しました



菓匠 池がみ

お土産に!! 店長イチオシ

- ・天竜のあゆっ子 ¥120
- ・天山最中 ¥130
- ・天山万十 ¥120

営業AM9:00~PM7:00 休水曜日

宮田村3371 ☎0265-85-2013

MAP E-2

伝統のアップルパイ 創業45年の洋菓子専門店

リンデンは洋菓子の地域一号店として、1969年に創業しました。まだ洋菓子が広く普及する以前で、当時は地元でも珍しい存在でした。

創業の味を現在も守り続けているのが、アップルパイとアーモンドロール。今もリンデンといえばア



リンデン

お土産に!! 店長イチオシ

- ・アップルパイ (ホール) ¥2,100 (カット) ¥270
- ・アーモンドロール ¥780 ・タルトタタン (カット) ¥300
- ・モンブラン ¥350

営業AM8:30~PM7:00 休火曜日

宮田村3252 ☎0265-85-2409

MAP E-2

種類も豊富 オリジナル和菓子

伝統ある郷土銘菓から新作菓子まで、店内にはさまざまな和菓子が並んでいます。

50年余の歴史をもつ「西駒最中」はお店のトップブランド。同シリーズの西駒まんじゅう、西駒羊かん、西駒栗もなかも人気商品です。さらにあんドーナツや大福な



あさひや

お土産に!! 店長イチオシ

- ・西駒最中 ¥110 ・草餅 ¥100 ・まめ大福 ¥110
 - ・各種パイ、焼菓子、万十 ¥110~
- (平成26年4月以降は本体価格プラス税)

営業AM8:00~PM7:00 休第2・4木曜日/日曜日の午後

宮田村3526-3 ☎0265-85-2226

MAP E-2

どの定番ものも。注目はりんごやかぼちゃ、ブルーベリーを使ったオリジナル和菓子類。伝統的銘菓、定番商品、そして洋菓子風のお菓子…。多彩な商品が並んだ店内では、あれこれ迷いながら選ぶのも楽しくなります。

季節の野菜・果物を使って 創作洋菓子

洋菓子のお店「みにぶらん」のポリシーは「オリジナルテイラーを出したお菓子づくり」。ジャンルにとらわれず、創作の中から常に成長をめざしています。

材料の主役は地元産の季節の野菜と果物。いちご、ブルーベリー、桃、梨、りんご…など、伊那谷



みにぶらん

お土産に!! 店長イチオシ

- ・ショートケーキ ¥310 ・生チョコ ¥310
 - ・季節の野菜、果物を使ったオリジナルケーキ ¥300前後
- (平成26年4月以降は本体価格プラス税)

営業AM8:30~PM7:00 休木曜日

宮田村6686-2 ☎0265-85-5890

MAP E-2

には四季を通じておいしい食材があふれています。みにぶらんの商品は、これらを使った創作菓子。彩り豊かなお菓子が並ぶ店内は、季節ごとに装いを変えます。豊かな食材とパティシエのこだわりが、洋菓子を使った四季の歳時記を演出しています。

おいしいものから珍しいものまで、
宮田村の満腹満足メニューをご紹介します。
どのお店も宮田らしさが盛りだくさん。
個性豊かな地元の味をお楽しみください。



みやだで食べたい

contents

割烹 青葉	01
一心(いっしん)	01
えんぎ屋	01
鳳(おとり)	01
ぐうでん	02
食事処 駒雪	02
こまゆき荘	02
笑福	02
旬彩ダイニング M	03
すし割烹 梵	03
酒菜亭 すしよし	03
そば蔵 宮田店	03
苔清庵(たいせいあん)	04
チェレステ	04
富寿し	04
八番館	04
はつざき亭	05
萬里	05
福麟楼	05
ペンション めいぶる	06
信州みやだワイン 紫輝	06
信州宮田村 見どころ・訪ねどころ	07
お店の場所マップ	09

みやだで食べたい!!



割烹 青葉

ランチバイキング
(平成26年4月1日より1,300円)

昼は平日ランチバイキング、夜はお座敷でのご宴会。宮田の食材を集めた「まるかじり御膳」やジビエ料理もOK。

オススメメニュー

・ランチバイキング(選べるメイン料理&おばんざい約25種を食べ放題 月火木金のみ) ¥1,300 ・みやだまるかじり御膳(要予約) ¥2,000~ ・宴会季節料理各種

営 AM11:00~PM3:00 PM5:00~PM9:00

休 水曜日 平日夜(土日祭日は予約にて営業)

宮田村4745-1 ☎0265-85-2344

MAP
E-3



一心(いっしん)

焼肉と各種一品料理が味わえる居酒屋です。料理、飲み物の種類を豊富に取りそろえ、子供からお年寄りまで、ご家族みんなで楽しんでいただけます。

オススメメニュー

・おつまみピーマン(当店人気メニュー) ¥300
・牛もつ煮、すじ煮 各¥500 ・牛ショートリブ ¥600
・焼肉各種

営 PM5:00~PM11:00

休 月曜日

宮田村3264 ☎0265-85-4842

MAP
E-2



ぐうでん

濁り醤油とろ玉チャーシュー麺

豚骨醤油、豚骨味噌、和風醤油など各種そろったラーメン専門店。トッピングのチャーシュー、玉子、メンマなど、すべて手づくりでこだわっています。

オススメメニュー

・濁り醤油とろ玉チャーシュー麺(当店一番人気) ¥980
・味噌ネギ拉麺(信州味噌ブレンドの豚骨スープ) ¥880
・焼き餃子 ¥400

営 AM11:30~PM2:00 PM6:00~PM11:00

休 月曜日(祝日の場合は翌日)

宮田村6638-3 ☎0265-85-4450

MAP
E-2



食事処 駒雪

長崎チャンポン・ソースかつ丼

具だくさんの本格長崎チャンポンと、各種定食、丼物のお店。すべてに小鉢がつきます。使う野菜は地元農家から直接仕入れています。

オススメメニュー

・長崎チャンポン ¥800 ・ソースかつ丼 ¥900
・鶏唐揚げ定食 ¥750

営 AM11:00~PM2:00 PM5:00~PM10:30

休 月曜日(月曜日が祝日の場合は営業します)

宮田村6212-2 ☎0265-85-2962

MAP
E-3



えんぎ屋

えんぎ屋ラーメンのミニかつ丼セット

ソースかつ丼とラーメンのお店。かつはロースとヒレの2種。麺は平打ち手もみぢれ麺(細・太)とストレート細麺で種類も豊富。セットメニューがお薦め。

オススメメニュー

・えんぎ屋ラーメン(豚骨味噌・丸細熟成麺) ¥850
・ソースかつ丼(三峰川水系のコシヒカリ使用) ¥1,050
・喜多方ラーメン ¥650

営 AM11:00~PM2:30 PM5:30~PM10:00

休 月曜日

宮田村4830-1 ☎0265-96-0403

MAP
C-3



鳳(おおとり)

一番人気の広東麺

メニューは定食、麺類、丼物から喫茶も。カツのソースにいたるまですべて手づくりで味・量ともに大満足いただけます。

オススメメニュー

・広東麺(野菜たっぷり、当店一番人気) ¥700
・チキンカツ丼(ダブルカツのボリューム満点) ¥900
・焼肉丼 ¥850

営 AM9:30~PM8:30

休 火曜日

宮田村6352-1 ☎0265-85-4053

MAP
E-3



駒ヶ根高原 早太郎温泉 こまゆき荘

コロッケ定食

温泉施設に併設した食事処。各種定食、丼物、麺類を、種類も豊富に取りそろえています。お得なご入浴とお食事の割引セットをご利用ください。

オススメメニュー

・コロッケ定食 ¥600 ・ソースかつ丼 ¥800
・カレーうどん ¥600 ・生姜焼定食 ¥800
・ラーメン ¥500

営 AM10:00~PM8:45(最終入館時間 PM8:00)

休 毎月第2・4木曜日

宮田村4751-75 ☎0265-81-7117

MAP
A-4



笑福

レディースセット

各種定食、ラーメン等から一品料理まで、幅広いメニューを用意し、「何を食べようか」を楽しんでいただけます。会席料理、創作料理もご予約で承ります。

オススメメニュー

・日替り定食(小鉢がたくさんついて健康的) ¥850
・レディースセット(一日6食限定。シフォンケーキ、ミニパフェ付) ¥1,000
・オムライス(当店の名物) ¥950

営 AM11:30~PM2:00 PM5:30~PM9:00

休 月曜日

宮田村6791-1 ☎0265-85-2237

MAP
E-2

みやだで食べたい!!



旬彩ダイニング M 牛ホホ肉の伝統的 赤ワイン煮込み(セゾン)

手軽にフランス料理が楽しめる、完全予約制のフレンチレストラン。お客さまのご要望にできる限りお応えします。まずは気軽にお電話ください。

オススメメニュー

- ・マルシェ(女性に人気のカジュアルコース) ¥3,500
- ・セゾン(ボリュームたっぷりの男性向きコース) ¥5,000
- ・プレステージ(村沢牛を使った本格フルコース) ¥8,000

営 金・土・日のPM5:30～(完全予約制にて営業)

<http://www.shunsai-m.com>

宮田村3550-2 ☎0265-85-6535

MAP
E-2



すし割烹 梵 信州黄金シャモの 親子丼と上にぎり

昼は寿司店ならではの本格寿司ランチと、信州黄金シャモの親子丼がお薦め。夜は鶏鍋&信州黄金シャモ鍋の宴をお楽しみください。

オススメメニュー

- ・信州黄金シャモの親子丼(昼のみ) ¥950
- ・寿司ランチ ¥1,000～

営 AM11:30～PM1:30 PM5:00～PM11:00

休 火曜日

宮田村3299-2 ☎0265-85-4764

MAP
E-2



苔清庵(たいせいあん) 粗挽田舎そば

手打そば専門店。ウィークデイは二八・十割・田舎の三種。土日は手碾の田舎・丸抜と更科が加わり、食感食味の違うそばが楽しめます。だし巻玉子、天ぷらも。

オススメメニュー

- ・二八ざるそば ¥800 ・十割ざるそば ¥1,000
- ・粗挽田舎そば ¥1,200 ・天ぷら盛合せ ¥600
- ・だし巻玉子 ¥400

営 AM11:30～そば売り切れまで

休 毎週火曜日 毎月第3水曜日(ただし祝祭日の場合は営業)

宮田村4752-35 ☎0265-85-6010

MAP
A-4



チェレステ エビのアヒージョ

スペインの酒場をイメージしたおしゃれな店内。昼間は生パスタなどのランチや手づくりスイーツ、夜はお酒にぴったりのタパス(おつまみ)などが楽しめます。

オススメメニュー

- ・原木生ハム ¥700
- ・エビのアヒージョ ¥680
- ・紫輝彩丼 ¥840

営 AM9:00～PM0:00

休 なし(臨時休業の場合有)

宮田村3378-1 ☎0265-85-5108

MAP
E-2



酒菜亭 すしよし アボカドと生ハムの わさびサラダ

寿司店から平成16年居酒屋としてリニューアルオープン。多彩なメニューを揃え、中でも和風モダン会席コースは毎朝市場で仕入れる素材にこだわった人気メニュー。

オススメメニュー

- ・昼限定定食(昼のみ限定100食) ¥750
- ・和風モダン会席コース ¥3,500～
- ・まんぷくオードブルコース ¥2,500～

営 AM11:30～PM12:00

休 不定休 <http://www.sakanatei.jp>

宮田村3211-9 ☎0265-85-2074

MAP
E-2



そば蔵 宮田店 ソースかつ丼セット

信州伊那谷の2大メニュー、そばとソースかつ丼のセットが人気。かつは並・でか・メガの3種。そばは冷・温を選択可。女性向けのセットもあります。

オススメメニュー

- ・でかソースかつ丼セット ¥1,150
- ・大海老天せいろ ¥1,390
- ・レディースセット ¥980

営 AM11:00～PM8:30

休 2ヶ月に1日(第3木曜日)

宮田村6350-1 ☎0265-85-4870

MAP
E-3



富寿し 寿司セット(特上)

汁物・サラダ・デザートがついた寿司セットが人気。自家米、オリジナル醤油等、細部にこだわっています。ネタは名古屋、築地から直接仕入れていきます。

オススメメニュー

- ・寿司セット ¥1,000～
- ・飛騨牛にぎり
- ・本マグロかま焼(要予約)

営 AM11:30～PM2:00 PM5:30～PM9:00

休 不定休

宮田村3215-12 ☎0265-85-2251

MAP
D-2



八番館 ラーメン・焼肉

ラーメンと焼肉のお店です。甘めの自家製タレで食べる焼肉は絶品。ラーメンはあっさりスープの懐かしい味です。すべて手づくりでボリューム満点。

オススメメニュー

- ・焼肉各種 ・ラーメン ¥550 ・チャーハン ¥700
- ・味噌ラーメン ¥750 ・手づくり餃子 ¥400

営 AM11:30～PM2:00 PM5:00～PM9:00

休 木曜日

宮田村6291-1 ☎0265-85-4697

MAP
E-3

みやだで食べたい!!



はつぎき亭

信州黄金シャモの鍋(季節限定)

自ら育成・栽培している長野県地鶏(黄金シャモ)・鳥骨鶏卵・伊那地域アマランサスを使用した家庭料理を、ぜひ味わってください。

オススメメニュー

・いとこ丼(みそ汁、漬物、アイスクリームまたはコーヒー付) ¥950・黄金シャモ手羽先 手羽元塩焼セット ¥600
・コースでも承ります

営業 AM11:30~PM2:00 PM6:00~PM9:00
(昼夜とも予約をお願いします) 休日・月曜日

宮田村5225 ☎0265-85-2242

MAP E-3



萬里

餃子鍋(写真は3人前)・ローメン

ローメン発祥の店「萬里」(伊那市)の歴史を受け継ぐお店です。昭和の風情が薫る店内で、伝統のローメンと餃子をぜひ味わってください。

オススメメニュー

・ローメン ¥700・餃子 ¥400
・オリジナル餃子鍋 ¥680・ジンギスカン ¥680

営業 PM5:00~PM11:00

休日 不定休

宮田村3211-7 ☎0265-85-2065

MAP E-2



紫輝彩丼

ペンション めいぷる

自家栽培野菜、地産地消野菜、有機栽培米などをふんだんに使ったペンション&お食事処。ご宴会(2,500円~)も承ります(マイクロ送迎可)。

オススメメニュー

・紫輝彩丼(香ばしい野菜&チキン丼) ¥840
・ミックスピザ(手づくり生地とソースが人気) ¥900
・自家製トーストセット(よもぎパン) ¥650

営業 AM11:00~PM8:00(予約をお願いします)

休日 無し <http://www.meipuru.com>

宮田村4824-7 ☎0265-85-5335

MAP C-4



福麟楼

ソースかつ丼・福麟楼手羽先

本格中華料理を手ごろな値段で楽しんでいただけます。各種定食から一品料理まで、メニューの豊富さも魅力。ご宴会にもご利用ください。

オススメメニュー

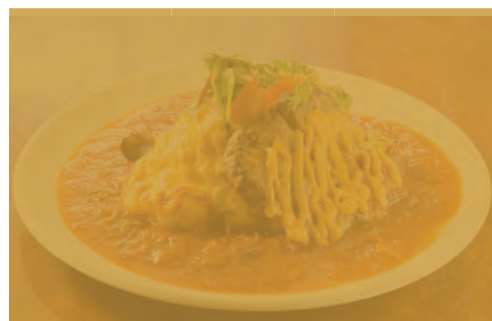
・日替りランチ
(6種の料理から自由に組み合わせ 平日のみ) ¥680
・ソースかつ丼 ¥880・福麟楼手羽先 ¥399

営業 AM11:00~PM2:30 PM5:00~PM12:00

休日 無し

宮田村91-6 ☎0265-85-5489

MAP E-2



営業終了しました

ミスター・バーキーズ ハンバーグ&オムライス

サフランライスをふんわりタマゴで包んだ本格オムライスと、手づくりハンバーグがお薦めの洋食処。スイーツ類も充実し、ゆっくりと過ごしていただけます。

オススメメニュー

・ハンバーグ&オムライス ¥1,200
・レディースランチ ¥1,000~・各種ご宴会 ¥2,500~

営業 AM11:00~PM3:30 PM5:00~PM9:30
土日祝祭日はAM11:00~PM9:30

休日 無し(火・水は昼のみ営業/夜は予約にて営業)

宮田村103-7 ☎0265-98-7008

MAP E-2

信州みやだワイン 紫輝

「紫輝」は山ぶどうの改良種ヤマソービニオンを原料につくられる、純宮田村産のワイン。村の農家が育てたぶどうを、村内のワイナリーで醸造したローカルワインの逸品です。伊那谷の空と大地を思わせる秀逸な味と香り、アルプスの嶺々が夕焼けに染まるような赤紫に輝く色合いをお楽しみいただけます。

宮田村では毎年、新作の発表日にあわせてワイン祭りが開催されます。また「村のワイン・紫輝、で乾杯しましょう」と定めた村独自のユニークな「宮田村みやだワインで乾杯条例」が制定施行されています。

「紫輝」についてのお問い合わせは
本坊酒造 信州マルス蒸留所(当パンフレット01ページ)まで
ご連絡ください。





中央アルプス 駒ヶ岳のまち みやだ

宮田村は中央アルプスの主峰・駒ヶ岳の山懐に広がる村。四季が鮮明な美しい自然と伝統ある歴史文化、そして農・商・工バランスのとれた元気な産業が自慢です。

駒ヶ岳ロープウェイ

高低差950メートルを、7分30秒で結ぶ中央アルプス駒ヶ岳ロープウェイ。バスとロープウェイを使って、標高3000メートルに近い雲上の世界に、誰でも簡単に行くことができます。

photo by Hiroshi Goto & Hayato Amano

濃ヶ池(中央アルプス駒ヶ岳)



宮田高原

信州宮田村 見どころ・訪ねどころ

宮田村観光協会(宮田村産業振興推進室) ☎0265-85-5864

宮田高原

手軽に訪れることのできる、標高1650メートルのハイランド。中央アルプスを間近に望む高原は、キャンプ場が整い眼下に伊那谷の眺望が広がっています。爽やかな光と風の中で、のんびりしたひとときを。

西駒山麓

中央アルプス駒ヶ岳(西駒)の山裾一帯は水と緑の自然ゾーン。清らかな水が流れる黒川、太田切川に沿って、遊歩道や公園、軽スポーツ・レジャー・温泉施設が散在しています。少し足を延ばせば、伊勢滝、不動滝の美しい姿に出会えます。

宮田祇園祭

起源を江戸期にまでさかのぼる伝統行事。厄疫をはらい、地域の安全と五穀豊穡を祈願します。神社の石段から御輿を何度も投げ落とす「あばれ御輿」は圧巻です。(7月第3土・日曜日)



黒川の清流



祇園祭・あばれ御輿

みやだで買いたい・みやだで食べたい

お店の場所マップ

