

高山エリア

高山ラーメン

高山では中華そばとも呼ばれています。麺は細打ちの縮れ麺、スープはしょうゆベース、具はメンマ、チャーシュー、ねぎがその特徴です。



火焔そば

標高1000~1300mの高地を利用して栽培される「火焔そば」は風味と香りが高く、山いも粉を入れるとツルツルとした食感の美味しいそばになります。



よもぎうどん

高山市朝日地区で村おこしとして特産品のよもぎを加工した商品を開発。そのひとつとして商品化されたのが元祖飛騨よもぎうどん。道の駅「ひだ朝日村」の人気メニューです。



木曾エリア

とうじそば

そばのしゃぶしゃぶとも言われる料理で、茹でておいたそばを「とうじカゴ」に入れ、油揚げ、長ネギ、椎茸などを煮たそばつゆにくぐらせていただきます。すんきを具にした「すんきとうじ」もお薦めです。



すんきそば

木曾地方の郷土食である「すんき漬け」を温かなそばに乗せたもの。すんきとはカブ菜を乳酸菌で発酵させた塩を一切使用していない漬物で、独特の酸味がクセになる一品です。



伊那エリア

高遠そば

高遠そばは、「辛つゆそば」と呼ばれるものが原形で、焼味噌・辛味大根・ねぎで調味されたつゆが特徴。辛味大根には汁気が少なく辛味が非常に強い「高遠辛味大根」という固有の大根が使われます。



行者そば

地粉で打った手打ちそばを大根おろしの汁に焼味噌を溶いた「辛つゆ」で食べる行者そばは、1300年程前、修験道の開祖「役小角(えんのおづぬ)」が伊那の内の堂で村人に温かくもてなされたお礼に「そばの実」を贈ったとされる伝説に由来しています。



ローメン

昭和30年頃、蒸し麺と羊の肉を利用した新しい料理を考案したのが始まりで、最初はチャーローメンと呼ばれました。食べるとクセになるローメンは、焼きそば風とスープ風があり各店オリジナルの味が楽しめます。



山麓一の麺街道

高山



木曾



伊那



麺食らう!

R361
メンバーズ
カード

麺バースカード

右記のカードを注文時にご提示いただくと、お得な特典が受けられます。麺バースカードはホームページからも取得できます。



※2019年10月現在の情報になります。ご了承ください。

※麺バースカードによる特典は予告なく、内容の変更や、終了する場合がございます。予めご了承ください。

お問い合わせ

山麓一の麺街道フェスタ 実行委員会 事務局

〒396-8617 長野県伊那市下新田3050番地

伊那市役所商工観光部観光課内

☎0265-78-4111

FAX.78-4131

URL <http://inashi-kankoukyoukai.jp/361menkaidou/>

E-mail knk@inacity.jp



2019.10