2度目も楽しい街。長野市

vol.02

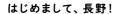
Sf((9)1)

『セカンドトリップ ナガノ』











明日香

社会人2年目の24歳。趣味は可愛いカフェ巡 りなカフェ女。インスタグラムで日々アップする のは、主に食べ物と実家のミミ(猫)。 最近ちょっ といいカメラが欲しくて悩み中・・・

記案的多 します

もっと深い長野、教えてあげる



いわゆるキャリアウーマン街道をまっしぐらの社会 人11年目の32歳。休日はネイルや整体に行き、 自分へ投資。かなりの酒豪とうわさも・・・長野 に関してはマニア並みの知識をもつ。

まずは私と!



食信 《ベ尽くそう』 信州で食べたいものといえば、 蕎麦、おやき、フルーツ・・・ どれも長野ならではの味覚です。 でも実は!お肉グルメもとっても豊富。 牛、豚、鶏もこだわりの逸品が多いので、 心ゆくまでお肉の世界に浸れます。

[欅屋びくら]

プレミアム信濃和牛ステーキ 18円/gの量り売り

10 階からの長野市の眺望を楽しめ る店内。高級料亭のような極上ロー ス肉のみを使用したステーキはお好

みの量を楽しめま す。雰囲気もお 料理も立地もパー フェクト!

當 16:30~23:00 歴 定休日なし

但 長野市末広町1355-5 ウエストプラザ長野10F

間 026-264-7717









信州あんしん農産物 [牛肉] 生産農場で育てられた牛 (黒毛和種)のうち、長野県が独自に定めたおいしさ基 準(サシの入り具合や香り、口溶けなど)を満たした 牛肉のこと。「何を食べたか、誰に育てられたか」まで 分かる、大切に大切に育てられた牛肉です。



信州プレミアム牛炙り焼き 1.600円(税込1.728円)

信州の食材にこだわりぬいたお料理の数々。 美しい色の炙り焼きはとろける味わい! リーズナ ブルに極上のお肉を味わうことができますよ。

室 17:00~24:00(LO22:45)

※日・祝日は17:00~23:00 (LO21:45)

Ⅲ 長野市南千歳町1-19-9 THE.BOSTONビル1階

[門前茶寮 弥生座] 特上信州牛山のせいろ蒸し 4,000円(税込4,320円)

善光寺門前。築170年の歴史ある商家を改装し、 雰囲気ある佇まいの中で楽しむ創作郷土料理。 蒸すことで素材の持ち味を引き出したせいろ蒸し がおすすめです。

置 11:30~14:00(LO)/ 17:00~20:00 (LO)

体 火曜·第2水曜·第3月曜

但 長野市大門町503

間 026-232-2311

提供時期 通年





[展望レストラン 青い銀河]

信州プレミアム黒毛和牛ヒレ肉のステーキ (ディナーコース)

150g 8,700円(稅込9,396円)

市民に愛されて創業 40 年の老舗レストラン。 長野市の美しい夜景を 楽しみながら、シェフが丁寧に作る絶品コースを味わう ことができます。たまには贅沢な夜もいいですよね!

提供時期

通年

图 11:30~14:00(LO) / 17:30~20:00(LO) 係 水曜(振替あり。TELの上ご来店ください)

但 長野市箱清水3-28-38 同 026-235-4491

[ホテル国際 21 鉄板焼さくら] コース料理「杏」

ホテル 16 階にある鉄板焼専門店。 すべてが

9,259円(税込10,000円)





[山田兄弟焼肉店] 信州プレミアム和牛 カルビ

990円(税込1,069円)

肉食系×炭火焼! 「おいしいカルビと笑顔がここにある」をコンセプトに、七輪を囲み、炭火でいただくスタイルの焼肉店。お得に本格的なお肉を味わえますよ!



[すき楼] すき焼きコース 3,333円(税込3,600円)

本格的なすき焼き、しゃぶしゃぶを楽しめるすき楼。 ランチメニューも充実しており、 老若男女様々な方に愛されています。

- 置 11:30~14:00/16:30~22:00
- 困 火曜、日曜(夜は営業)
- **囲 長野市三輪1丁目25-18**
- 間 026-256-8203

美しいお肉に うっとり…





[串揚げ只今] 牛肉サーロイン串 1串625円~(税込680円~)

衣の中で数秒蒸らすことで、うっすらピンク色の絶妙な揚げ具合に!柔らかいサーロインは、フランスの塩を付けてお肉本来の味をお楽しみいただけます。

営 17:00~22:30 休 日曜

但 長野市南千歳町865 同 026-223-2312 提供時期 4月~3月



提供時期 通年

[和/食るぼーの] 信州プレミアム牛 イチボ炭火焼 2,800円(税込3,024円)

落ちついた雰囲気の中で味わうこだわりの炭火焼料理が自慢。キメの細かいサシが入ったイチボの部分を素材の炭火焼でシンプルにいただきます。

雪 17:30~23:00 保 不定休

世 長野市上千歳町1177-3スマイルホテル1F

間 026-227-6005

[懐石 萬佳亭] 信州牛ローストビーフ (要予約)

2,500円~(税込2,700円~)

素材の味わいを活かす火加減で、絶妙に 調理されたローストビーフは絶品の一言。 伝統に培われたおもてなしの中で、ゆっく りと信州の四季を堪能することができます。



信州オレイン豚とは



一般的な国産豚肉と比較して旨み・甘み・コク・まろやかさの数値が高いことが特徴。その名の通り、オレイン酸含有率が45%以上と豊富で、脂が溶ける温度が低いため、とっても滑らかな舌触り・・・赤身部分も脂肪分もすべてが美味しい豚肉なのです!

[うまいもん酒場ひのえさる]

信州オレイン豚の自家製生ハム 1.680円(税込1.815円)

※ハーフサイズ対応可

ソムリエの店主が目利きした極上のお酒と信州食材で 作る創作和食が楽しめるお店。自らが高山村の工房で 仕込んだ生ハムは芳醇な旨みが特徴です。

営 17:00~23:00 休 日曜、祝日

世長野市南石堂町1266-1五明ビル1F
同 026-217-1376





この香りだけで ご飯が食べられそう



「ウインズ長野店〕

信州オレイン豚の鉄板生姜焼き 815円(税込880円)

脂が美味しいオレイン豚を熱々の鉄板で生姜焼きに。 クセの ない柔らかな肉質とぴりっと生姜が相性抜群! おつまみでも お食事でもお楽しみいただけます。

□ 長野市南千歳1-28-3 NCビルB1F 同 026-224-1681



「西洋料理店もりたろう〕

信州特選ポーク香草ステーキ 1,480円(税込1,630円)

善光寺大門にある古い蔵を改装した店内。 信州オレイン豚 の厚切りロース肉を数種類のハーブやスパイスで味付けすることで、お肉の香りがより一層引き立ちます。

置 11:00~14:30(LO14:00) / 17:30~20:30(LO20:00)

佃 月曜(祝日の場合は翌火曜) 隹 長野市大字長野東町125-3

間 026-237-3939

「プチレストラン べんがる]

信州黄金シャモカレー 1.250円(税込1.350円)

住宅街の中にある、隠れ家のような洋食店。オー ブンで焼きながら煮込むことで黄金シャモはほぐれ る柔らかさ…爽やかにスパイスが香る、本格的な力 レーです。

提供時期 通年

图 11:30~14:30/ 17:00~21:00

休 火曜日

但 長野市吉田2-36-13

間 026-241-7611





長野県が平成16年に開発した、シャモと名古屋種を交 配した地鶏。歯ごたえ・旨み・風味の三拍子が揃いな がら、脂肪分が少なくとってもヘルシー! 羽色と焼き色 が黄金に輝くことから、料理研究家の服部幸應さんが 「信州黄金シャモ」と名付けました。



きのこシャモ鍋 1人前 2,800円(税込3,024円)

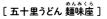
きのこはシーズンになると店主自らが山で採った新鮮な 地の物を使用。鶏肉の溢れるコクときのこの旨みが溶け あったお鍋は最高です!

図 17:30~22:00 (LO21:00) ※日祝は21:00まで(LO20:00)

併 不定休

但 長野市問御所町1315 問 026-233-3900

提供時期 通年



地鶏鍋コース 3,000円~(税込3,240円~) ※3名以上でのご注文、1週間前要予約

店舗に隣接した囲炉裏小屋でいただける本格地鶏鍋。囲炉裏で じっくりと熱が入ることでお肉はぷりぷりに! たっぷり具材のお出 汁がお腹も心も温めてくれます。

但 長野市松代町豊栄6154-1 同 026-278-0141





今回の旅行で十分お肉料理を楽しんだけど、家族や友達にも買って帰りたい…そんなあなたにぴったりなお肉みやげがありますよ。帰りの新幹線に乗る前に、ちょこっと立ち寄れる長野駅の中にあるショップ「信州くらうど」でおすすめの商品を聞きました!

遠山鹿ジン/ 猪ジン

各780円(稅込)

鹿肉・猪肉にジンギスカンのタレを 揉み込んだ一品。にんにくと信州味 噌が隠し味! 野菜と一緒に焼いてお 召し上がりください。



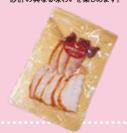
馬いくんせい パストラミ 590円(税込)

ブラックペッパーをまぶした馬肉を桜で燻製にしています。 ピリッとした味わいはビールにぴったりな逸品です。



信州黄金シャモ スモーク三色スライス 980円(税込)

スモークしたかたまりをスライスし、も う一度スモークする「Wスモーク製 法」で仕込みました。モモ、ムネ、 砂肝の異なる味わいを楽しめます。





猪肉の大和煮・味噌煮 各1,300円(税込)

鹿肉の大和煮・味噌煮 各860円(税込)

捕獲・解体・加工まで一貫して自社・協力工場で管理した安心安全なジビエを大和煮・味噌煮それぞれの味わいで缶詰に。



鹿肉ミニスティック/ 鹿肉スライス 各820円(税込)

鹿肉を食べやすいミニスティック・ス ライスにして。 ビールのおつまみに 最高な一品! 噛めば噛むほど旨みが 広がります。



さくら肉 みりん干し 540円(税込)

馬肉のジャーキーを食べやすくカット しました。ウイスキー、日本酒の肴と して相性抜群。パッケージも桜柄で 可愛い!





- 信州くらうど

JR長野駅 駅ビルMIDORI 2F 信州お土産参道「ORAHO」内

COND TO

ジビエとは、狩猟で捕獲した野生の獣や鶏の肉のことを指すフランス語。 ヨーロッパでは高級食材として人気があります。豊かな自然に恵まれた 長野県でも伝統的な食文化のひとつです。癖が強いイメージのあるジ ビエ。市内のシェフたちは工夫を重ね、ジビエの良いところを残しながら、 美食の逸品へ変化させている、今大注目のお肉なのです!

「縁起居洒屋 鶴亀] 猪鹿バーグ 850円(税込918円)

猪と鹿の合い挽き肉をジューシーなハン バーグに。しっかりとした食感で、食べ 応えも抜群。味噌と青唐辛子のソースが 心地よいアクセントになります。

但 長野市南千歳町1-7-9 **同 026-228-9003**

提供時期 通年

閉店しました

[Noel Bistronomic Nagano]

地産地消Bコース 5,500円(税込5,940円)

北欧の小さなレストランをイメージした店内。契 約農家による無農薬野菜を使用し、添加物も 一切使用せず、太らない・老けない・病気にな らないヘルシーな料理を提供しています。

置 11:30~14:00/17:30~23:00 団 月曜(日曜は不定休)

但 長野市南石堂町1266 信濃路ビル1階

間 026-219-2117

提供時期 通年



[四季彩鶴翔] 鹿のロースト

980円(税込1,058円)

旬の料理、郷土料理の他にも豊富な メニューをご用意。脂質が少なくあっさ りとした赤身が美味しい鹿のロースト リーズナブルに味わうことができます。

图 17:00~23:00(LO22:00)

但 長野市大字鶴賀南千歳1-8-2

マスコチトセビル1F 間 026-227-1008

> 提供時期 通年





[バールエトラットリア ピュルンゴ] 提供時期 信州産鹿肉のロースト 入荷次第

2,116円~(税込2,300円~) 鹿肉のロースや内もも肉といった柔らかい部位を 使ったロースト。芳醇な赤ワインソースがさっぱりと

した味わいの赤身にぴったりです。 图 11:30~14:30(LO) / 18:00~21:00

休 日曜、第2月曜

但 長野市南千歳1丁目7番地12 フロムワンB1

間 026-217-5660

[ごとく亭] 閉店しました

ジビエ鍋

1人前 1,800円(税込1,944円) コース 5,500円(税込5,940円) ※写真は3人前

ジビエ協会の理事をしている店主が目利きし た猪・鹿・ハーブ鶏が贅沢に盛り合わされ たお鍋。出汁を丁寧に取った醤油ベースは お肉の旨味を存分に引き出してくれます。

置 17:00~23:00

៨ 第1·3日曜日 但 長長野市南千歳1-12-1

間 026-223-2282

提供時期 诵年





[MULBERRY DELICATESSEN & CAFÉ] ジビエソーセージ3種盛り合わせ

1,400円(税込1,512円)

大きなショーケースに常時60種類以上 のお惣菜やデザートが並ぶ店内。鹿・ 猪・熊などを使用したソーセージはそれ ぞれ食べ比べも楽しい!

営 11:00~26:00 休水曜 **匪 長野市大字鶴賀上千歳町1138-5** 間 026-223-8270

> 提供時期 通年

[リストランテフローリア] 鹿ロース肉の低温ロースト

2.900円~(税込3.132円~)

じっくりと時間をかけて火入れをしていくことで、とても柔らか い仕上がりに。仕入れからこだわった信州の季節野菜と共に 森の恵みを存分に味わえます。

困 月曜、不定休

但 長野市篠ノ井杵淵48-7

間 026-214-3446

提供時期 诵年



[USHIMI 洋食店]

オースト産ラム肉炭火焼 2,000円(税込2,160円)

癖のないオーストラリア産のラム肉を炭火 焼きに。塊のまま焼き上げることで、ジュー シーな脂がしっかりと残り、芳醇な味わい! 特製ネギのソースでどうぞ。

图 11:30~17:00/18:00~22:00 ★ 日曜(夜)・月曜 但長野市新田町裏1470-1 間 026-217-5160



1.600円(税込1,728円) ※提供はディナータイムのみ

上質な脂を持つ信州産の猪を赤ワインやトマト、数種類のハー ブで仕上げたラグーパスタ。木のぬくもり溢れる店内でゆっくり と味わいたい逸品です。

まだまだ 食べるわよ~

間 026-219-3681



コジロジオットサン [Cosi Rosi otto3]

自家製イノシシのソーセージ 1,389円(税込1,500円)

提供時期 通年

路地裏に佇むダイニングバー。信州で捕れた猪や鹿などを使っ たソーセージをはじめ、シャルキュトリーのラインナップが多数。 自家製のパンやスイーツもおすすめ!

■ 18:00~翌5:00(金·土) / 18:00~翌2:00(水·木)



[ピザと珈琲の店ねこぽぽテラス]

猪そぼろのマヨ醤油ピザ 1,389円(税込1,500円)

若穂ジビエである猪のひき肉を生姜と醤油で 煮詰め、ピザにトッピング! 近くの加工所で仕 入れたジビエは癖もなく、ジビエデビューには ぴったりな逸品です。

営 11:00~17:00

(ランチは14:00まで、14:00以降はカフェ)

(祝日の場合は営業/臨時休業あり)

田 長野市若穂保科1745-1 同 026-285-0282



[羊飼い松岡]

羊飼いソーセージ (オリジナル・ハーブ・メルゲーズ)

各650円(税込702円)

羊肉そのものの味が楽しめるオリジナル、スパイシーなメルゲー ズ、薫り高いハーブのソーセージは本格的で唯一無二の味わ い。全部楽しみたい方にはアソート(650円)も!

提供時期 通年

ご購入はホームページから https://hitsujikaimatsuoka.com ^{羊飼い松岡} 検索





OND WORK SHOP 圖10:00~18:00 圈火·水曜日 回 安封 m 出門 4411 2019年12月に信護町に移転しました。 長野県上水内郡信護町大字大井338 圖長野市田町2417 国長野市田町2417 ondworkshop@icloud.com

食べるだけじゃ 牛革小物 アクセサリー

ベルトには 固い背中の皮 を使うそうよ

この旅で堪能した牛をいつでも思い出せるように、 お土産には可愛い牛革小物なんていかがでしょう。 種類豊富な革製品を取り扱うセミオーダーのお店 「OND WORK SHOP」で、 お土産探しと一緒に、 牛皮の事についても少し聞いてみました。

三つ折お財布 28,000円(税込)



ベルトのオーダーメイド 5,000円~(税込)

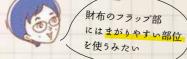
色とバックル、ディテールを選 んで、世界でひとつだけのベル トが作れます。

結び革の ヘアゴム 2,000円(税込)





革のしおり 1,000円(税込)



next! 次回のSECOND TRIP は…

「寺社仏閣」

歴史深い地がいくつもある長野市。 善光寺や戸隠、その他市内の寺社仏閣を巡ります。 これまで知らなかった場所がたくさん! 知られざる寺社仏閣の世界へ、いざ!





[発行]

長野市商工観光部観光振興課

2019年3月

※パンフレット記載の情報は2019年3月現在のものです。商品の内容、金額が変更になる場合もございます。 予め各店舗にお問い合わせの上、長野市の肉をお楽しみください。 長野市の 観光情報 はコチラ

