

かんざらしそば
石臼手挽き・十割手打ちの**寒曝し蕎麦**

蕎麦粉に限りがありますので、お早めにお出かけください。



ざるそば	900円
ざるそば大盛り(2人前)	1,600円
ざるそばセット	1,200円
ざるそばセット大盛り	1,900円
(海老の衣揚げ・そばゼリー・漬物)	

前日までにご予約ください(昼・夜とも承ります)

天然温泉に入浴できます

ご予約時にお申し付けください

ざるそばセット + 入浴 = おひとり1,500円
1日1組6名様まで
(11:00-13:00 食事・休憩時間含む)

そば打ち体験受付中!

十割蕎麦打ちに挑戦! お一人様1,500円
ご予約ください

寒曝し蕎麦とは...

秋に収穫された蕎麦の実を細心の注意をはらって保存し、大寒から節分まで、凍るような清流にさらして灰汁抜きをします。これを引き上げて晴天続きを見計らい山国の寒い風と紫外線の強い太陽光線でさらして乾燥させて作ります。蕎麦の雑味がとれて、ほのかな甘みと香り豊かでまるやかな味わいを持ち、蕎麦の味が落ちる夏の暑中でも新蕎麦の風味が楽しめます。

江戸の昔、季節外れの暑い時期に「暑中寒曝蕎麦」を将軍に献上したのが、諏訪の高島藩と伊那の高遠藩だそうです。このように、昔からこの地方で作られていましたが手間がかかるため今ではほとんど作る人もなく、まさに「幻の蕎麦」と言えます。

寒曝し十割蕎麦のこだわり

1. 地元産の蕎麦粉は茅野市金沢の高地で有機栽培
2. 大寒から節分まで清流にさらし、山国の寒い風と紫外線の強い太陽光線で乾燥
3. つなぎに小麦粉・卵や山芋を一切使わない、蕎麦粉100%の蕎麦
4. 作り置きがきかないので、もちろん打ちたて

寒曝し十割蕎麦を食べる心得え

1. 素早く食すべし

蕎麦は挽きたて、打ちたて、茹でたと申します。食べ始めと終わり頃では味が変わります。伸びないうちにお召し上がりください。

2. 短い!

十割蕎麦はつなぎがないので切れやすいです。従来の蕎麦のように長くはないけれど失敗作ではないのです。

3. 良く噛むべし

「蕎麦は喉越し! 噛まずに飲む」と言う方もいますが、この蕎麦は大変コシがあり、そして噛むほどに蕎麦の甘みが出てきます。

中川旅館

0266-27-8556

長野県諏訪郡下諏訪町横町木下3483-7