

松本市内ガイド

信州松本城下町
おでん処

- お食事処と松本山賊焼取り扱い処のご案内
- レストラン／割烹／居酒屋／食事処
- 寿司手打蕎麦
- 和菓子／洋菓子／漬物
- 味噌／土産品処
- 趣味の店／
- デパート／
- ショッピング
- センター
- ホテル・旅館／日帰り温泉
- 浅間温泉／美ヶ原温泉

■松本山賊焼
松本の郷土料理の代表「松本山賊焼」。
鶏肉を大きく開いて、ニンニクや生姜を混ぜた
特製タレに漬け込み、片栗粉や小麦粉をまぶし
揚げた大判サイズ！ホクホクサクサクの食感が
たまりません！！地元の人たちに広く
深く愛されつづけ、松本山賊焼
を食べられるお店がたく
さんあります。

■漬物

信州郷土の味として昔から親しまれている
「野沢菜」はもちろん、「わさび漬」や「セロリ粕漬」
そして「瓜の奈良漬」などなど。四季折々の野菜を各店
自慢の味で漬け込む、漬物天国・信州です。

■地酒

アルプスの伏流水が湧き出る地、松本。
この地の厳しい冬の寒さと、おいしい
お米、そして活躍する杜氏の技…
蔵元ごとに個性豊かに醸された『酒』
の飲み比べを楽しみましょう。
そして近年の自慢の味は、おいしい
ブドウから醸す里山辺のワイン。
ぜひ味わってください。

■信州味噌
松本は味噌などの醸造に適した風土として
有名です。
「信州味噌」は全国の総生産量の四割以上
を占め、主製品の米味噌は、淡色・辛口
ですっきりとした癖のない風味が好評です。

■蜂蜜
山里にはリンゴや桃、栃の木の花が咲き、
アカシアの木々も多く、また田畑にはレン
ゲの花、そばの花が咲きます。そのまわり
を飛び交うミツバチたちがおいしい蜜をた
くさん集めてくれます。高濃度の蜂蜜はビ
タミンやミネラルが豊富です。

■果物
昼夜の寒暖の差が美味しい果物を育てると
言われ、日照時間も長い土地、松本平は果
物の栽培に最適。全国的人気のブランド
「波田のスイカ」、
「梓川のりんご」、
そして「山辺
のぶどう」。
いずれも
最高品質です。

全国から松本へ・アクセスマップ

- JRで
- 新宿から（東京・千葉から一部直通あり）
＝中央東線／特急約2時間30分（1時間に1本）
- 東京から（長野経由）＝新幹線利用約2時間10分
- 名古屋から＝中央西線／特急約2時間
- 大阪から＝新幹線利用約3時間10分
- 車で
- 東京から＝中央自動車道（岡谷J.C.T.）
長野自動車道利用で約220km 松本I.C. 下車、
松本城まで約10分
- 名古屋から＝中央自動車道（岡谷J.C.T.）
長野自動車道利用で約200km 松本I.C. 下車、
松本城まで約10分
- 飛行機で（信州まつもと空港利用）
- 福岡→松本 80分
- 札幌→松本 90分
- 信州松本空港から JR 松本駅まで
タクシー 20分／バス 25分

私たちは
MATSUMOTO
Yamaga Fc.
を応援しています。

発行所：松本商工会議所
松本旅料飲食団体協議会
松本市中央1-23-1 TEL.0263-32-5345
協力：（一社）松本観光コンベンション協会

ホテル／旅館


 ■信州手打ちそばと大浴場がある宿
 民芸旅館 深 志 荘 並柳 2-11-21 ☎28-6500

日帰り温泉


 ■スーパー銭湯、食事処、ほぐし処
 湯の華銭湯 瑞祥 松本 渚 1-7-1 0263-
 ☎29-2686



ホテル／旅館・浅間温泉

MAP
A-8

■空中露天風呂ジャグジー風呂

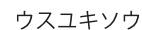
0263-

ホテルおもと 浅間温泉 3-13-10 ☎46-2385



ホテル／旅館・美ヶ原温泉

MAP B-8	■松本平一望の露天風呂と会席料理 割烹旅館 桃山 大村 142	0263- ☎46-1088
MAP B-9	■信州松本 ジャズの流れる民芸の宿 民芸のお宿 旅館 すぎもと 里山辺 451-7	0263- ☎32-3379
MAP B-9	■眺望随一、信州最大級の大浴場 信州松本美ヶ原温泉 翔峰 里山辺 527	0263- ☎38-7755



趣味の店

MAP D-6	■松本押絵鑑・七夕人形・松本姉様 べらみ人形店みむら	中央 3-7-23	0263- ☎33-1314
MAP D-4	■手 漣 和 紙 紙 館 島 勇	大手 2-4-25	0263- ☎35-1000



MAP D-3	■蒸さずにじっくり炭火焼 やなのうなぎ 観光荘松本店	渚 2-2-5	0263- ☎31-6963
MAP D-4	■郷土料理と地酒・手打そばの店 和 利 館	中央 1-3-2	0263- ☎33-7960
MAP D-4	■海鮮・郷土料理・季節の料理 大 漁	中央 1-3-10	0263- ☎32-1386
MAP D-4	■山賊焼き・馬刺・季節料理 萬 来	中央 1-4-4	0263- ☎33-3155
MAP D-4	■三階建土蔵・天ぶらすし和食日本酒 蔵 (Kura)	中央 1-10-22	0263- ☎33-6444
MAP D-3	■割烹な居酒屋メニューと江戸前寿司 す し 典	中央 1-25-3	0263- ☎32-4313
MAP D-5	■地元食材が味わえる城下の台所 松 本 て ら す	信毎メディアガーデン3F 中央 2-20-2	0263- ☎87-0098
MAP D-5	■季節料理・地酒・山菜・茸・蕎麦 草 薺 中 町 井 Say	中央 3-2-9	0263- ☎36-3023
MAP D-4	■すべてが手作りで、真心こめて 若 大 将	中央 1-4-3	0263- ☎35-6231
MAP C-5	■松本山雅ルーツの喫茶店が復活! 喫 茶 山 雅	大手 4-9-16	0263- ☎75-8050
MAP D-5	■地酒・中華そば・餃子・五平もち 焼 鳥 二 代 目 鳥 富	大手4丁目ナワテ通り	0263- ☎88-8910
MAP C-5	■趣のある店で味わう本格フレンチ レストラン 鯛 萬	大手 4-2-4	32-0882



さんぞくん…松本山賊焼取り扱い店舗です。

MAP C-6	■広い量の間・地元の酒と肴に舌鼓 凡 蔵 (二 代 目)	大手 4-3-5	0263- ☎36-4904
MAP C-6	豆腐田楽・川魚料理・馬刺しの店 木 曾 屋	大手 4-6-26	0263- ☎32-0528
MAP C-6	■四季折々の料理・馬刺し・山菜等 味 処 き く 蔵	大手 4-7-10	0263- ☎36-3728
MAP C-6	■商家で味わう日本料理とフレンチ ヒカリヤ (ヒガシ / ニシ)	大手 4-7-14	38-0068 (ヒガ) ☎38-0186 (ニシ)
MAP C-5	■うなぎ笹むし・季節の料理 桜 家	大手 4-9-1	0263- ☎33-2660
MAP C-5	■とんかつ専門店 本 店 か つ 玄	大手 4-9-7	0263- ☎32-2430
MAP C-5	■信州料理、おでん・やきとり し づ か	大手 4-10-8	0263- ☎32-0547
MAP C-5	■松本山賊焼と地酒大信州の店 居 酒 屋 一 歩	大手 4-10-17	0263- ☎36-8484
MAP C-5	■信州の味、くつろげる居酒屋!! 居 酒 屋 上 土	大手 4-11-2	0263- ☎87-3069
MAP C-5	■季節の懐石料理とおもてなし 割 烹 松 本 館	丸の内 7-39	0263- ☎32-8000
MAP E-7	■うまい寿司・旬の和食・ふぐ・すっぽん な が た 寿 し	埋橋 2-12-20	0263- ☎35-7137
MAP F-8	■特製ビーフシチューと信州和牛ステーキ レストラン ベル・リヴィエール	神田 1-19-22	0263- ☎26-1126
MAP A-7	■山賊焼専門店 山 賊 焼 き の 河 昌	浅間温泉 1-17-32	0263- ☎46-5550

和・洋菓子／漬物／味噌／土産品

MAP E-5	■ベビーシュー・天守石垣サブレ ケーキ・ティールーム マサムラ本店 深志 2-5-24 ☎33-2544	0263-
MAP D-4	■国産蜂蜜・蜂の子・ローヤルゼリー はちみつ専門店 信州蜂蜜本舗 中央 1-8-6 ☎32-2608	0263-
MAP C-6	おいしい漬物とおやきのお店 水城漬物工房 大手 4-12-16 ☎33-2310	0263-
MAP C-5	■ベビーシュー・天守石垣サブレ マサムラ上土店 大手 4-3-9 ☎35-9571	0263-
MAP C-4	■手づくりわさび漬 小口わさび店 大手 3-5-6 ☎33-3986	0263-
MAP B-2	■手づくりの米飴 新橋屋飴店 新橋 3-21 ☎32-1029	0263-

和洋菓子



デパート・ショッピング

MAP D-3	■お土産・お食事・ファッション ステーションビル MI DO RI 深志 1-1-1 ☎36-3139	0263-
MAP E-4	■信州松本のお土産物をどうぞ 井上百貨店 深志 2-3-1 ☎33-1150	0263-



松本は城下町として栄え、お城に出入りする商人らを中心に菓子づくりが始められました。年間を通じて湿度が低く、地下水が豊富なため、生菓子・半生菓子が多く作られ、全国的にも有数の菓子の産地として知られています。

また、毎年の伝統行事となっている「あめ市」は、上杉謙信の塩送りにちなんだ塩市が始まりとされ、今でも飴やたぐり飴の製造が受け継がれています。

おいしいアルプスの伏流水が湧き出る地 松本。一昼夜の大きな温度差や長い日照時間などの大自然の環境を活かして、この地で収穫された自慢の食材と、この地で活躍する味の職人技をじっくり味わってください。

手打ちそば処

信州への旅行でまず食べたいのが「信州そば」。清涼な空気と自然、豊富な湧き水がおいしい蕎麦の味を育んできました。市内にはたくさんの個性を持つそば店があり、それぞれの味で私たちをもてなしてくれます。

あなた好みの店を探す食べ歩きも楽しみです。



MAP D-5	信州そばの伝統の味を守る店 そば処まつした 中央 2-9-14 ☎33-4844	0263-
MAP D-6	■信州そば処 女鳥羽そば 中央 3-4-8 ☎35-8502	0263-
MAP C-5	■そば打ち体験、自分で打って食べてお土産に 和食そば処・信州土産処たかぎ 大手 3-5-12 ☎33-1039	0263-
MAP D-5	■創業明治10年手打ちそば 弁天本店 大手 4-3-1 ☎33-3263	0263-
MAP C-3	■石臼挽自家製粉! 拘りの手打蕎麦 石碾き蕎麦水舎松本今町店 大手 2-1-4 ☎87-7086	0263-
MAP C-4	■自家製粉によるそば粉使用の手打ちそば そば庄松本城店 城西 2-3-11 ☎36-3003	0263-
MAP B-5	■石臼碾き自家製粉の手打ちそば そば屋五兵衛 開智 2-2-17 ☎33-9332	0263-
MAP B-5	■石臼挽き純手打ちそば 手打ちそば北門 丸の内 9-23 ☎35-4197	0263-
MAP D-2	■割烹 そば処 野麦路 島立 454-1 ☎47-9225	0263-