



浅間兄弟

Eat Local, Think Community. 信州小諸の豊かな自然と食から生まれる、新たな人の縁に可能性を見い出したのは、料理一筋、東京でその腕を磨き上げてきた二人の料理人。洋食シェフ・鴨川知征と、和食料理人・関浩史からなるケータリング料理ユニット「浅間兄弟」は、このツリーハウスプロジェクトで出会い、生れました。小諸が育む「おいしい」に純粋に感動し、その楽しさをお届けします。

https://www.asamabros.com/



鉄板キッチン ポーキー

小諸の自然豊かな山の中のPORKY。本場 広島で修行したお好み焼きはもちろん、自家 農園で白いもやお米なども作り、小諸地産地 消推進協力店として、愛情込めてつくった食 材を生かした料理とお酒を提供しています。

www.porky.jp/



ソーセージ ハム男

ハム男です。東御市田中駅前で、ソーセージ、パテ、テリーヌ、ハムなど、食肉加工品(シャルキュトリ)を営んでいます。牛豚鶏羊鹿など、素材が持つ力を最大限生かす加工品とは何か? 日々探求しています。

Facebook: 自家製 ソーセージハム男



牧舎みねむら

長野県東御市。富士山・中央、北アルプスも 見渡せる、東京ドーム5倍分の牧場。 サンサ ンと降り注ぐ太陽の下、地産の稲わらを食べ てのびのびと過ごす牛たちは健康で元気いっ ぱい。 牧舎みねむらは、全国でも珍しい全頭 一貫飼育の純信州産です。

http://cowshed-minemura.com/



ビルオゴハン

独自ブレンドのスパイス香るスープカレー。 自家製トマトとじっくり炒めた玉ねぎのコク が絶品です。手作りのナンと季節の野菜がモ リモリ入ります♪



The Source Diner

Support your local, Eat real food, Say hello to others, May the Source be with you.

松本市。「SOURCE」=「源」。様々なカルチャーの発信源である事を根底に、食に限らず活動しています。当日は、クォーターパウンドステーキをご賞味ください!(写真はお店でお出ししているパウンドステーキです。)

http://thesourcediner.com/





HAKKO

HAKKO は山ノ内湯田中温泉にあるビアバーで、8つの発酵食品を様々なスタイルでフードを提供しております。 信州の発酵文化の魅力を世界に発信するビアバースタイルの店舗です。信州農家を応援する活動をしている八百屋グループ Farmers kitchen GONDO の農産物とのコラボメニューをご提供致します!

wakuwaku-yamanouchi.com/hakko/



ベルコーヒー

1970年に小諸市大手区で開業。開業当時から常に浅煎り焙煎を心がけております。

https://www.facebook.com/bellcoffee. tamon/



GIO HILLS WINERY

「小諸市御牧ケ原の台地で育ったぶどうがワインとなり、風にのって多くの人に届くように」との想いを込めてワインの醸造を行っています。眺望が素晴らしく、間近に浅間山、遠く北アルプスや八ヶ岳の山並み、はるかに富士山も望みます。そして夜になれば眼下のぶどう畑の向こうに佐久平の夜景が広がります。Caffe やランチ営業(金、土、日曜日限定)も行っております。

giohills.jp



つきとかぜのドーナツ わ

出張ドーナツ販売で、ヴィーガンフレンチク ルーラー、長野県産無農薬全粒粉クッキーな ど、現場でお作りします。

https://www.futatsunoki.com/



小諸市 / 鹿串焼き

小諸市野生鳥獣商品化施設では、衛生管理の 行き届いた環境で、捕獲・駆除されたニホン ジカを利活用化を研究しています。

臭い、まずい、と思われがちなジビエ。新鮮 な鹿肉を使用した小諸産鹿串焼きをご賞味く ださい。

https://www.city.komoro.lg.jp/official/index.html



ゆるかっこ kitchen

フード BOX を沢山ご用意してお待ちしております。作れる数に限りがあるので…ご来場者数次第で…お昼まで持つのか心配ですが…心を込めて一つづつ作らせていただきます。

https://www.facebook.com/pages/category/ Local-Service/%E3%82%86%E3%82%8B%E3 %81%8B%E3%81%A3%E3%81%93kitch en-450800908732765/





玄米菜食ごはんや ハレノヒ

季節のお野菜と、もちもち玄米のおにぎりやお弁当を提供いたします♪ 動物性食品を使わず、身体に優しい食事をお楽しみください。

https://www.facebook.com/ gohanyaharenohi/



ヒトキトベーカリー

国産小麦(たまに自家栽培小麦)×自家製酵母を使い、無肥料・無農薬の自家栽培野菜などの、素材にこだわったパンやお菓子を焼いています。

https://www.facebook.com/hitokitobakery/



OJAS RAW CHOCOLATE

ローチョコレート/ロースウィーツとは、48 度以下の非加熱/低温で調理する事で、本来のカカオ豆の持つ個性、酵素、栄養素を壊す事なく、カカオや食物が持つ『生きた栄養素』やエネルギーをダイレクトに感じる事ができるスウィーツです。ローカカオ以外の原料も、無農薬、無添加素材を中心とし、乳製品、豆乳、白砂糖、小麦などを一切使用せず、天然の甘味料のみを使用し、一つ一つ丁寧に手作りしています。

https://www.waccaworks.net/



浅間ガーデン養蜂場

地元佐久で採れたハチミツ。絶品のアカシア を始め、サクラ、栗、りんご等、多様なはち みつをご用意しています。みつろうキャンド ルなどのグッズも販売します。

https://ameblo.jp/knight-hood/



心和 (焼き菓子

白砂糖・乳製品・卵・動物性食材・小麦粉を 使わないお菓子を製作・販売しております。

https://www.facebook.com/spicylife009/



シリケカフェ

ノルウェーのオーガニックベーカリーで修行した当店では、素材にこだわり、粉は安全安心の長野県産の小麦、長野県産ライ麦を100%使用。種や砂糖、スパイスはオーガニックのものを中心に、バターは上質なものを、そして卵は平飼い、または生活クラブ、牛乳も安心の生活クラブのものを使用しています。

https://kirkekafe.crayonsite.info/





麺賊無我夢中

特製信州鶏醤油そば:信州福味鶏と再仕込み 甘露醬油の合わせ味。

https://www.facebook.com/mugamuchu.komoro/



みちくさ

蕎麦粉のガレットのお店

2019 年 4 月開業、6 月営業本格スタート。長野県内を若草色のキッチンカーで回ります。できるだけ環境に優しく、地産地消を心掛けながら、頑張ります!

https://www.facebook.com/michikusa.galette/