岡谷市の食

Okaya City Food Culture

岡谷は天竜川の源に位置し、昔からうなぎの漁獲量、消費量が多く、先人の努力とその伝統を受け継いだうなぎ取扱店が市内に数多くあり、こだわりのある岡谷独自の味と料理を提供しています。

豊かな自然と歴史が紡ぐ「おかやの食文化」

信州味噌

わかさぎのから揚げ

市内には製糸業が栄えた時代に創業した多くの味噌工場があり、かつては味噌の生産日本一を誇った信州味噌は米麹と大豆で作る味噌で、淡色・辛口が特徴です。また、自然豊かな諏訪湖では、カルシウムやたんぱく質が豊富なわかさぎが多く捕れ、サクッと香ばしいから揚げは幅広い年代から親しまれています。

岡谷市のふるさと寄附金 返礼品【おかやの食編】

うなぎ蒲焼(真空パック)

取扱事業所：
うなぎのまち岡谷の会

岡谷のうなぎは、さばきは背開き関東風、焼きは蒸さない関西風、タレは濃くて甘いのが特徴です。

喜多屋こだわり味噌 詰め合わせ1kg4種入り

内容／手造り米糀味噌　雪娘（白、赤）
深山さくら味噌（白）田舎こうじ味噌

取扱事業所：（有）喜多屋醸造店

味噌処岡谷の匠の技を伝える手造り味噌屋の香り高き逸品の詰め合わせです。