



# めぐって学んで五感で味わう紫波探訪

地域の魅力は「食」の魅力。産直から、町の元気を発信します。旬の味覚や郷土料理、食のイベントを通じて、地域の魅力や生産者・販売者とのふれあいを楽しんでみませんか。

外はカリッ！  
中はもちり、  
ふんわり甘い新食感



「あんこ」と「くるみみそ」2種類の味が楽しめる、小屋にぴったりの「ころ輪もち」。コーヒーとセットどうぞ

## 子どもも喜ぶ新名物に！ 「ころ輪もち」を召し上がれ

佐比内地区のレストラン「ぶどうの樹」から、町の食材を使った新名物が誕生しました。名前は「ころ輪もち」。地区のシンボルである自転車や、人の輪の広がりイメージして名付けられました。

町産のもち粉や、小麦粉を使った生地に、地元工房で作ったみそとクルミ、餡を入れ焼き上げます。「料理の鉄人」として知られる伊藤勝康シェフや、岩手県の「食の匠」から、具材の選び方や生地の配合についてアドバイスを受けて開発された、オリジナルメニュー。土日限

定で販売されています。組合長

の高橋幸子さんは「ころ輪もち」は、かまやきもち(※)をイメージしています。イベントなどで提供すると「懐かしい味だね」と言われます。ころ輪もちを通じて、子どもたちに故郷の味を知ってほしいです」と話してくれました。土日のおやつタイムは、家族みんなでレストラン「ぶどうの樹」に出かけてみませんか。

※ご飯や小麦粉で作られた生地の中にくるみみそや黒砂糖などを入れた岩手の郷土料理。



## 「乳神様」にちなんだメニューも人気

見た目のインパクト大!「ぶどうの樹」オリジナルビーフカレーと、豆腐を使った和風カレーの2つの味が楽しめる「Wカレー」や、「乳神様まんじゅう」もおすすです。

お話を伺ったレストラン「ぶどうの樹」組合長の高橋幸子さん(右)と、店長の中田淳子さん(左)

楽しいメニューや  
イベントを企画して、  
皆さまのお越しをお待ち  
しています。



## 「ころ輪もち」おいしさの秘密!

- もち粉や具材など、紫波の食材がぎっしり
- 「料理の鉄人」と「食の匠」がアドバイス
- カリカリ&もちもち、新しい食感が生まれました
- 作り方も楽しい! たこ焼き器でココロ調理



### レストラン「ぶどうの樹」

- 住所 紫波町佐比内字馬場80-1
- 営業時間 夏期：午前10時～午後4時(ラストオーダー午後3時) / 冬期：午前10時～午後3時(ラストオーダー午後2時)
- 定休日 年末年始(1～2月は不定休)
- 問合せ ☎674-2299

### 毎週木曜日は「手打ちそばの日」

6月以降の木曜日は、稲藤第一農産加工組合の手打ちそばが食べられます

