

信州新町ジンギスカンの歴史

信州新町ジンギスカンの歴史は古く、昭和5年からめん羊飼育が始まりました。信州新町の乾燥気候が飼育に適していたことから、羊を飼う農家が増え続け、昭和20年代後半にはおよそ4,000頭もの羊がいました。

ジンギスカン料理は、昭和11年に行った料理講習会でそのおいしさを味わった人々から徐々に広がっていき、昭和26年に町観光協会が東屋をたて、信州新町への来客をもてなしたのが評判になり、以後、信州新町伝統の漬込み肉のジンギスカン料理が広がっていきました。

伝統の漬込みジンギスカンを炭火とジンギスカン鍋で焼く



信州新町の人達はジンギスカン好き!?

信州新町の人々にとってジンギスカンは欠かすことのできない郷土料理。現在でも、宴会や祝事など人々をもてなす際の料理として食されています。



昭和初期の羊の飼育の様子

信州新町へのアクセス



東京から

JR利用の場合 北陸新幹線
東京→長野(1時間半)長野駅前→
信州新町(アルピコ交通新町大原橋線45分)

マイカー利用の場合

中央道八王子IC→安曇野IC→(国道19号50分)→信州新町
関越道練馬IC→上信越道長野IC→(国道19号40分)→信州新町

大阪・名古屋から

JR利用の場合
大阪→名古屋(新幹線1時間)名古屋→
長野(中央線特急で3時間)→長野駅前→
信州新町(アルピコ交通新町大原橋線45分)

マイカー利用の場合

名神高速小牧IC→安曇野IC→(国道19号50分)→信州新町

お問い合わせは

信州新町観光協会

〒381-2405
長野県長野市信州新町新町1000-1
TEL026-262-2245 FAX026-262-4799
E-mail info@shin-machi.com



信州にもあった
ジンギスカンの町!



国道十九号線沿い

ジンギスカン街道

信州新町



長野県長野市

信州新町観光協会

http://www.shin-machi.com

信州新町 ジンギスカン街道

信州新町観光協会



羊のイメージキャラクター
「めん子ちゃん」



羊のイメージキャラクター
「イケめえんくん」

① 道の駅 信州新町

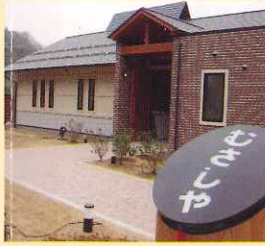
営業時間 8:30~18:00
定休日 1/1・臨時休業あり(年2回、要連絡)
長野市信州新町水内4619 026-262-2228



ジンギスカン(羊肉コース、辛口、特製マトン)を販売しています。また、地元新鮮野菜はもちろん、春の山菜、秋の天然きのこも充実しています。食堂では、人気の手打ちそば、ほうろくで焼き目をつけた信州おやきが自慢です。

② 焼肉レストラン むさしや

営業時間 11:00~21:00(ラストオーダー20:30)
定休日 毎週(月)祝日 GW お盆 年末年始 変更あり
詳しくはお問い合わせください
長野市信州新町水内4394 026-262-2822



「ジンギスカン」でお馴染みのむさしや食品の直営店です。肉の品質にこだわり秘伝のタレを使用。ボリュームたっぷりの満ちくお品はおすすめです。店内は無煙コースターを使用しています。

③ ルート19 ドライブイン

営業時間 10:00~21:00
定休日 毎週(水)
長野市信州新町水内1656 026-262-2332



ジンギスカンの漬込み味は辛口です。焼いたジンギスカンにタレ、ソース、七味をお好みでつけて食べます。団体でのご利用の際は送迎を行います。(要連絡)

④ 元祖 ジンギスカン荘

営業時間 11:00~20:30
定休日 毎週(月)
長野市信州新町上条403-1 026-262-2012



羊肉は地元産のリングをベースとし、添加物を一切使わない秘伝のタレに一枚一枚丁寧に漬込みました。特製のジンギスカン鍋を炭火にのせて香ばしくお召し上がりください。

⑤ ろうかく荘

営業時間 11:00~21:00
定休日 毎週(木)・1/1・2 お盆・GWは変更あり
長野市信州新町上条95-3 026-262-2309



当店名物の秘伝のタレは、フルーツ、野菜がベースです。こだわって漬けたジンギスカンは、炭火で焼いてお召し上がりください。眼下に広がるロケーションも(ろうかく湖・北アルプス)ご馳走の一つです。

⑥ フレッシュトップ 田中屋

営業時間 8:30~19:30
定休日 お正月、お盆明けの各1日
長野市信州新町新町183 026-262-2047
子羊の肉(ラム)を自家製自慢のタレに漬け込みました。柔らかい肉が特徴です。味付けは甘口・辛口があります。お土産にもお手ごろ。



⑦ A・コープ しんまち店

営業時間 9:30~19:30(日)のみ9:00~13:30
定休日 年5回(水)
長野市信州新町新町958 026-262-3429



羊肉の味を引き出す工夫を重ね、店内で漬込んだ特製ジンギスカンを販売しています。ジンギスカンバーベキューやお土産にどうぞ。

⑧ 食事処 ひはら

営業時間 11:30~20:00
定休日 毎週(火)
長野市信州新町日原西2159-1 026-264-2331



お子様にも食べやすい味付けで、ジンギスカンを漬込むタレに、焼いたニンニクを使用しています。後味マイルドでにおも控えめです。畳の部屋あります。お子様と一緒にどうぞ。

⑨ 信州不動温泉 さざり荘

営業時間 10:00~21:00(最終入場20:00)
レストラン営業は11:00~
定休日 不定(お問い合わせください)
長野市信州新町日原西300-1 026-264-2103



信州新町の牧場で飼育された羊(サフォーク種)の極上肉を数量限定で提供しています。幻といわれるその肉は、塩コショウだけで美味しくいただけます。ラムチョップやさざり荘秘伝のタレに漬込んだマトンもおすすめです。

⑩ 山河 焼肉館

営業時間 10:00~19:00
定休日 火曜日
長野市信更町古藤3011 080-2557-1129



国道19号、大安寺橋のたもとにあるラム肉専門のジンギスカン料理の店舗です。サフォークラムをはじめ、最上級のラム肉を使用したお肉は柔らかく、臭みもなく好評です。トレーラーハウス利用の別店舗では、各種定食を取り揃え、宴会予約も承ります。