

# 老舗旅館・上松やが長野県上田市のふるさと納税返礼品 として「金の味噌なべ」「大地なべ」を開発



創業150年の老舗旅館の信州別所温泉 旅館 上松や（本社：長野県上田市、代表取締役 倉沢晴之介、以下 上松や）は、本日12月16日に、長野県上田市のふるさと納税返礼品として、上松や特製の鍋メニュー「金の味噌なべ」と「大地なべ」を自宅で楽しむことができるよう商品を開発、発表いたしました。両商品は、「ふるさとパレット」にてお申し込みいただけます。

「金の味噌なべ」は味噌ベースとは思えないほど透き通った黄金色のスープ、「大地なべ」は地元塩田産の大豆で仕立てたコクのあるスープで、どちらも信州産の野菜やきのこ、地鶏や豚肉などの食材をふんだんに使用した鍋になっています。

■「金の味噌なべ」「大地なべ」発表日時：

2020年12月16日（水）14時

■ふるさとパレット内お礼品ページURL：

○金の味噌なべ：

<https://tokyu-furusato.jp/goods/detail/668813f9d3bb22f90ff6b17052d47b8a>

○大地なべ：<https://tokyu-furusato.jp/goods/detail/84f8191ea97df1aa6a3487d35230a8c4>

※上記以外のふるさと納税サイトでも順次公開予定です。

## ■商品概要：



澄みきった  
深い味わい  
黄金色の  
味噌だし



### ○信州産地鶏と透明スープの「金の味噌なべ」（寄付金額：10,000円）

味噌スープはその透明な見た目にはびっくり、味わってまたびっくり。おだしと味噌の風味がしっかりと感じられる、「旅宿 上松や」で根強い人気を誇るスープです。昆布、花かつお、信州上田産の地酒や味噌を使って毎日丹念につくられるおいしさは、宿でしか味わえないもの。この味噌スープと、信州産地鶏の豊かな旨みを堪能できるお鍋。板長手作りのわさび味噌も一緒に。鶏の旨みがとけ込んだスープでさらりといただくのお蕎麦まで、じっくりとお楽しみください。

信州産・上田産食材：地鶏「真田丸」、「信州白鶏」、「信州福味鶏」、みどり大根、山ぶし茸など（野菜やきのこは季節により変更する場合があります）



大地の滋味を  
凝縮した  
大豆スープ



### ○大豆スープ仕立て 上松や特製「大地なべ」（寄付金額：10,000円）

「旅宿 上松や」で特に好評だった、特製の大豆スープを使ったお鍋のセットです。大豆スープは、地元塩田産の大豆「こうじいらず」を使ったオリジナルレシピで、旨みが凝縮した優しいおいしさ。手間はかかりますが、2、3日おきに仕込んでいます。この大豆スープに、信州産のブランド豚肉「白馬豚」や「信州サーモン」、滋味豊かな食材を合わせました。板長おすすめの食べ方は、りんごのスライスを加えること。甘みと酸味がほどよいアクセントになる、信州ならではの組み合わせです。

信州産・上田産食材：「白馬豚」、「信州サーモン」、八重原米、りんご、奏龍味噌など（野菜やきのこは季節により変更する場合があります）