



そば打ち体験



この夏もたくさんの方にそば打ち体験のご予約をいただきました。美味しいそばが打てた、楽しかった等の感想をお聞きしています。そば処「真田の里」同様に体験も地元真田産の蕎麦粉を使用、一時間半程で打って食してお帰り頂けます。お一人でも体験出来ます。お申し込み・お問い合わせは、ゆきむら夢工房までお願いします。

1卓（出来上がりそば約4人前） 2,800円
つゆ（1名につき） 100円
体験時間 平日 10:00~14:00の間で
土日 11:30~14:00の間で

【例】4名1卓で体験の場合・・・2,800円+400円=3,200円



包丁を上手に
使えました。
お蕎麦、美味
しいです。

R7.8.3



楽しく体験
できました。
見た目も味も
グッドです！

R7.8.11



そば処 真田の里



9・10月の営業日のお知らせ

毎週土曜・日曜のほか敬老の日(9/15)・スポーツの日(10/13)に営業、秋分の日(9/23)はお休み致します。

・テイクアウト生そば
二人前(つゆ付) 1,000円
の予約販売いたします。
当日のテイクアウト注文
はお受けできない場合
もあります。事前予約を
お願いします。

9 September 2025 (令和7年)						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

10 October 2025 (令和7年)						
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

○印が営業日



蔵出し味噌

7月末、今年もみそ部会さんによる味噌の天地返しが行われました。館内に味噌のいい香りがただよい、幸せな気分になりました。熟成が進み、食べ頃まではもう少しです。



*7月30日の天地返しの様子です。今年も美味しいお味噌をお渡しできそうです。…みそ部会

今年は
11月9日!

新そばまつりで販売!

~蔵出し味噌の予約承ります~



手作り味噌を今年も**新そばまつり**の青空市で販売いたします。
事前予約も承ります。あらかじめ容器をご持参いただきお詰めする事も可能です。
また、昨年も好評でした12麹味噌も数量限定ですが販売いたします。麹二割り増しの甘めの味噌です。こちらもぜひご賞味ください。詳しくはゆきむら夢工房までお願いします。ゆきむら夢工房 Tel 0268-72-2204

販売予定価格 ・1kg 800円 ・12麹1kg 900円

予告!

11月9日(日)

上田市誕生20周年記念 真田の郷大収穫祭

~ 第31回 新そばまつり ~

上記でもお知らせしました通り、今年の**新そばまつり**は第2週の日曜日 **11月9日**に開催予定です。真田産のそば粉で打つ新蕎麦をお楽しみください。

併せて新生上田市誕生20周年記念として、**新鮮市真田さん・みどりの大地さん・パティスリープランソレイユさん**と**ゆきむら夢工房**の4店合同『**真田の郷大収穫祭**』を開催いたします。青空市にも多くの出店を見込んでいます。毎年大人気の和歌山県九度山町の**富有柿**  も販売予定です。

そば購入の方には、4店と青空市でまつり当日にご利用いただけるクーポン券（はづれくじ無し）の福引きが付きます。どうぞお楽しみに。