

2018年2月1日

善光寺仲見世通りで味わう信州の味覚

ももとせ

信州そばの飲食店(旬粋ブランド新業態)



株式会社タカチホ(本社:長野県長野市、代表取締役社長:久保田一臣)は2018年春、長野市善光寺仲見世通りに「ももとせ」をオープンします。

「ももとせ」は長野県内外に展開している「旬粋」ブランドの中でも、蕎麦の飲食をメインとした新業態となります。長野市内の製麺会社と共同開発したこだわりの蕎麦と信州の旬な食材を使ったメニュー、地元の酒蔵の日本酒や焼酎などを提供。仲見世通りの中でも本堂に最も近い当店は善光寺境内の四季折々の自然や、眺めの良い2階席からは善光寺山門の眺望も楽しめます。

店舗概要

店舗名	ももとせ
所在地	長野県長野市元善町482
営業時間	10:00~17:00 (季節により変動あり)
電話番号	026-262-1510
規模	席数 80席



2018年2月1日

【店舗ロゴ】

門前そば
Soba & Tempura restaurant
MOMOTOSE

ももとせ

【店舗コンセプト】

『 百歳(ももとせ)まで 』

善光寺を訪れる皆さまに食を通じて信州の美味しい味覚や魅力を発信。

道向かいにある系列店「九九や」よりも一歩進み、「百歳(ももとせ)」まで愛される店舗を目指す。

【信州そば&天ぷら】

長野市内の製麺業者と共同開発した食感とのど越しの良いこだわりのそばと、厳選した鰹節、醤油、みりんで作ったそばつゆが自慢。季節に合わせて変わる天ぷらは地元の旬の素材を集め、味覚で信州の四季をお楽しみいただけます。



【信州の味覚】

おやきや野沢菜、信州松代産山芋、信州産米など信州の風土と自然が生んだ美味しい郷土料理をお楽しみいただけます。雄大な山々に囲まれ、澄んだ空気や水の中で育った農畜産品や魚など自慢の逸品をご賞味ください。



【日本酒&焼酎】

地酒、そば焼酎、そばの実を使った蕎麦ビールなど、そばに合う地元の銘酒をご用意。信州の豊かな自然に育まれた酒米と清冽な水で仕込んだお酒を、信州の味覚と共に味わうことができます。



本件に関するお問合せ先

株式会社 タカチホ

〒381-0022 長野県長野市大豆島 5888 番地

TEL : 026-221-5577 FAX : 026-221-1346

<http://www.kk-takachiho.jp/>