信州・川島産

松茸（まつたけ）

香り高い松茸を山から直接お届けします！

旨い料理と旨い酒…
地元川島の山奥で採れた
山の恵みを贅沢に
あなたと一緒に味わい尽くす
「松茸屋」小澤と
「酒食事 磯舟」有賀の
限定特別企画へご招待！

九月十八日㊎～シーズン終了まで

自家栽培のお米で炊く
松茸ごはん

大きめの土瓶で具を増量
松茸土瓶蒸し

川島の山奥から直送・鮮度抜群
松茸ホイル焼き

あつあつのぷんわり
松茸茶碗蒸し

要予約
（各コース前日までにご予約ください）

野菜とお肉もいっしょに
松茸すき焼き

（すき焼きの写真はイメージで、肉は馬肉です）

梅コース	竹コース	松コース
昨年人気だった基本コース	もう一品チョイスするお薦めコース	松茸をしっかり食べ尽くす贅沢コース
六、〇〇〇円（税込）	八、〇〇〇円（税込）	一二、〇〇〇円（税込）

酒食事 磯舟

各コース詳細は裏面を御覧ください

秋の限定特別企画　酒食事 磯舟 × 松茸屋 小澤

上質で香り高い松茸を気軽にお酒と楽しめる、コースをご用意しました！

旨い酒を飲みながら
山の恵みを味わいませんか？
鮮度のよい松茸を山から直接仕入れて
お手頃価格でご提供します！

信州や、地元の食材を使った旨い物を食べて欲しい。
そんな想いから、お酒だけでなく
普通の居酒屋にはないような、食事系メニューを多数提供。
お酒も飲みたいし、食事もしたいお客さんに人気があり
松茸コースもきっと気に入ってもらえると思います。
今回は地元の松茸屋 小澤さんの協力のもと
日本有数の松茸産地でもある
長野県、川島産を使用。
川島の山奥で採れる松茸はとても香りがよく
土瓶蒸しのふたを取ると
ふわ～っと松茸の芳醇な香りが漂ってきて食欲をそそり
アツアツのだし汁が飲む度にあとをひく…
松茸のホイル焼きはシャキシャキとした食感がたまらない…
ふんわりした茶碗蒸しはなめらかで…
松茸ごはんのお米は自家栽培のお米を使っています。
ご希望によって他のお料理も提供出来ますので
気軽にご相談ください。

磯舟 有賀正美

食事もお酒も楽しめる
酒食事 磯舟
〒399-0421 上伊那郡辰野町下辰野 1672-11

九月十八日㊎～シーズン終了まで

松コース
松茸をしっかり
食べ尽くす贅沢コース
一二、〇〇〇円（税込）

松茸土瓶蒸し、松茸ホイル焼き
松茸茶碗蒸し、松茸ごはん
松茸のすき焼き（馬肉）
松茸の天ぷら
今日のお薦めの逸品
お酒の飲み放題付き
（2時間飲み放題
・ビール　・焼酎　・ハイボール
・サワー　・日本酒）

飲み放題付きコース

竹コース
もう一品チョイスする
お薦めコース
八、〇〇〇円（税込）

松茸土瓶蒸し、松茸ホイル焼き
松茸茶碗蒸し、松茸ごはん
＋
松茸のすき焼き（馬肉）か
松茸の天ぷらのどちらかを
チョイスできます

梅コース
昨年人気だった
基本コース
六、〇〇〇円（税込）

松茸土瓶蒸し、松茸ホイル焼き
松茸茶碗蒸し、松茸ごはん

※竹、梅コースもプラス二、〇〇〇円
で飲み放題を付けられます

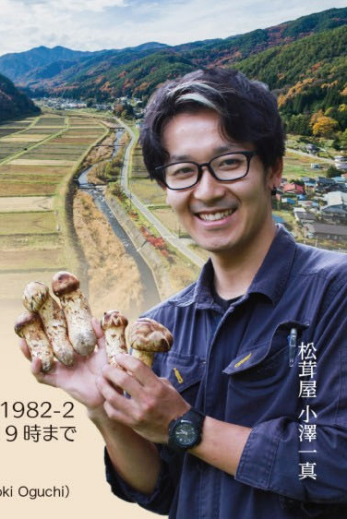
山から仕入れるので前日までに電話でご予約ください

酒食事 磯舟　ご予約 TEL **0266-44-1770**

住所／上伊那郡辰野町下辰野1672-11　営業時間／17時30分～23時（月曜定休）
松茸に関するお問い合わせ／松茸屋 小澤　携帯：080-9659-3271　9時～19時

川島産の上質で香りたかい
松茸を磯舟で味わいませんか？

こんにちは、松茸屋 小澤です！
辰野町・川島の名産と言えば松茸！
祖父の代から守り続けてきた川島奥地、
源上の山から採れる香りよし！味よし！
の松茸をあなたにも食べて欲しい！
松茸の香りは鮮度とイコールなので
輸入される外国産との違いが
はっきり分かるはず。
地元の山の恵みを贅沢に使った
秋の味覚を
旨いお酒とともに
ゆっくり味わいにきませんか？



松茸屋 小澤一真

香り高い松茸を山から直販
松茸屋 小澤
〒399-0422 長野県上伊那郡辰野町平出 1982-2
TEL.080-9659-3271　受付／9時～19時まで

Web Shop OPEN
◀松茸はオンラインショップで
24時間いつでもご注文いただけます
https://matsutakeya.theshop.jp

川島空撮写真提供：PINTO.（Hiroki Oguchi）