

白馬八方エリア最大級のレストラン「白馬八方 山吹食堂」

2025 年 4 月 26 日より待望のランチ営業スタート

～信州の味噌と地元野菜を使った“発酵×郷土”の食体験を昼にも～

株式会社ズクトチエ（本社：長野県北安曇郡白馬村、共同代表：太田悟・和田寛）が運営、山吹味噌グループ（酢久商店株式会社）（所在地：長野県小諸市、取締役：小山 正）がプロデュースし、2024 年 12 月に白馬八方エリアにオープンした「白馬八方 山吹食堂」は、日本独自の発酵文化を体験できる新たな食の拠点として、オープンから 3 ヶ月で、約 7,500 人を超えるお客様にご来店いただき、信州産山吹味噌を活かした料理を楽しんでいただいています。

信州味噌を用いたメニュー構成は、国内外の観光客から高い評価を受ける一方、多くのお客様から「ランチも営業してほしい」という声を多くいただいております、このたび、そうしたご要望にお応えし、2025 年 4 月 26 日（土）より、待望のランチ営業をスタートすることとなりました。

ランチメニューは、観光で訪れた方にも、日常的に利用したい地元の方にも楽しんでいただける内容を意識し、夜とはまったく異なる構成で展開いたします。



泊食分離という地域課題と、発酵文化という観光資源

白馬では年々「泊食分離」が進み、宿泊施設では夕食を提供せず、地域の飲食店で食事を楽しむスタイルが主流になりつつあります。

しかし、その一方で、白馬八方エリアには大型の飲食施設が少なく、観光客が自由に「食」を楽しめる場所が限られていました。

こうした現状をふまえ、地域全体の課題を“食”の力で少しずつ解決していきたいという想いから、

私たちは、「白馬丸金旅館」の食堂スペースをお借りし、地域の“泊食分離”ニーズに応える飲食拠点として「白馬八方 山吹食堂」をオープンしました。

信州の老舗味噌蔵「山吹味噌」の味噌を中心に、土地の味を気軽に楽しめるレストランとして、観光客も地元の方も集える新しい“食体験”の場を目指しています。

ランチ営業スタートのきっかけは「ランチも食べたい」の声

オープン以来、多くのお客様にディナータイムをご利用いただくなかで、「次はランチも食べてみたい」「ランチでもこの味を楽しみたい」というお声を多数いただけてきました。

たとえば、

「子どもを連れてランチに行きたい」

「チェックアウト後に、もう一度立ち寄りたい」

「夜はお酒中心だったけど、ランチはもっと気軽にごはんを楽しみたい」

さらに地元のお客様からも、

「家族や友人とランチに立ち寄れる場所が欲しかった」

といった声を多くいただき、今回のランチ営業を決定する大きな後押しとなりました。

ランチの時間帯にも、観光で訪れた方が白馬の“食”を気軽に体感でき、地元の方にもローカル割をご利用いただけるようにし、日常的に利用していただける、そんな場所を目指してまいります。

信州らしさを詰め込んだランチメニュー

ランチメニューは、白馬らしさを感じられる「はくばの豚×信州味噌」の一品から、旅の途中のひと休みにもぴったりの定食や丼、ラーメンまで様々なラインナップをご用意。

中でも目玉は、「山吹味噌」を使った特製ソースで仕立てた“ソースカツ丼”。

サクッと揚げたカツに特製味噌ソースが絶妙に絡むことで、豚の旨みと麴甘味噌の甘さが引き立つ一品に仕上がりました。

信州味噌の深いコクと旨みを感じられるこのソースカツ丼は、信州らしい“地元グルメ”として観光客からも人気が出ること間違いなし。味噌文化を体験できる入口としてもぜひ味わってほしい一品です。

またもうひとつのおすすめは、「里山定食（おばんざいセット+選べるメイン）」。

信州の旬野菜や発酵食品を使用した小鉢に、日替わりの主菜がついた定食スタイル。ゆっくりランチを楽しみたい方におすすめです。

（メニュー一例）

●はくばの豚のロースソースカツ丼

価格：¥1,800（税込）

特製の味噌ダレをまとったロースカツは、白馬産 SPF 豚を約 150g 使用。クセのないやさしい肉質に、山吹味噌をベースにした濃厚で甘みのあるソースが絶妙に絡み、ご飯が止まらない一杯に仕上げました。

この他にも、ヒレのソースカツ丼 ヒレとロースのソースカツ丼 ヒレと海老のソースカツ丼 チキンソースカツ丼をご用意しております。



●里山定食（おばんざいセット+選べるメイン）

価格：¥1600～（税込）

おばんざい 6 種と、メインは揚げ出し豆腐、肉野菜炒め、さば味噌煮、ヒレソースカツ丼から選べる定食セット。※選ぶメインによって金額が異なります。



●レバニラ炒め定食

価格：¥1,300（税込）

パワーチャージしたい方に。山吹味噌を隠し味に使った炒めタレがポイントです。



●黒酢炒め定食

価格：¥1,600（税込）

酢久商店の人気の黒酢を使用し、甘酸っぱさと奥深いコクが調和した人気メニュー。香ばしく揚げた豚肉に絡むタレが白ご飯と相性抜群で、つい箸が進む一皿です。



●豚のちゃんちゃん焼き定食

価格：¥2,200（税込）

夜の一番人気メニューがランチにも登場。

ジューシーな豚肉とたっぷりの野菜を、信州・山吹味噌のコク深い味噌ダレで蒸し焼きにした定食です。

味噌の香ばしさと素材の旨みがしっかり絡み、ご飯がすすむ満足感たっぷりの一皿。山吹味噌のおいしさを一番ストレートに感じられるメニューとして、観光客・地元の方どちらにも好評です。



上記以外にも、多数ご用意しております。

【白馬八方 山吹食堂概要】

住所：長野県北安曇郡白馬村北城5039「白馬丸金旅館内」

交通：JR 大糸線白馬駅より 2Km

八方バスターミナルより 400m（徒歩 5 分）

営業時間：朝食：07：00～09：00（08：30 L.O.）昼食 11：30～14：00（13：30 L.O.）夕食 17：00～22：00（21：30 L.O.）※季節により時間短縮あり ※当面の間、朝食は白馬丸金旅館宿泊者のみ利用可能

定休日：火曜日・水曜日 ※GW は営業。季節により変更あり。

席数：104 席

駐車場：有り

URL：<https://hakuba-yamabuki.com/>

Instagramアカウント：https://www.instagram.com/hakuba_yamabuki/

＜ローカル割＞

お会計から 10%割引

対象地域：小谷村、白馬村、大町市

事業運営：株式会社ズクトチェ

【酢久商店株式会社概要】

酢久商店株式会社は、長野県小諸市に本社を置く、味噌、醤油の製造又、鰹節、菓子類などの食品を扱う卸小売り企業です。

手作りの自家製ソーセージを扱う「デリカッセン ヤマブキ」や「信州味噌らーめん 山吹」などの飲食店運営にも力を入れ、地元の食文化を活かした多様な事業を展開。地域の魅力を広めるとともに、新しい食の可能性を提案する取り組みを進めています。伝統を大切にしながらも、現代の多様なニーズに応える幅広い事業を展開しています。

【白馬丸金旅館概要】

住所：長野県北安曇郡白馬村北城 5039

客室数：本館 24 室・北館 10 室

収容人数：100～120 名

温泉：男女各 1 カ所（白馬八方温泉）

URL：<https://www.hakuba-marukin.com/>

【会社概要】

会社名：株式会社ズクトチエ

代表：代表取締役（共同代表） 太田 悟・和田 寛

住所：長野県北安曇郡白馬村大字北城 12147

設立：2022 年 7 月 4 日

事業内容：白馬を中心としたリゾート施設の開発及び運営支援、サウナ施設運営等

URL: <https://zukutochie.com/>

《本件に関するお問い合わせ先》

ズクトチエ PR 事務局（スキュー内）担当：白川・川合

TEL：03-6438-9808 FAX：03-5539-4255 MAIL：zukutochie-pr@skewinc.co.jp