



## さわんど温泉新名物“ さわん丼”

さわんどつなぐプロジェクトの中で、さわんど温泉の魅力の一つである「温泉」を活用した  
“まちづくり”を出来ないかというアイデアの一環でスタートした、  
源泉を活用した「低温調理」による新名物づくり。  
源泉が65°の高温で湯量があるからこそこのさわんど温泉らしい取り組みです。

さわんど温泉の熱でじっくり調理した各地こだわりのお肉の旨味、  
こだわりのお米と地元由来の付け合わせと共に、新しい美味しさを是非お楽しみください。

### “ さわん丼” の魅力ポイント・新たな価値

1

#### 温泉を活用した まちづくり

さわんどの温泉熱を使った低温調理の良さを感じてもらい、温泉の新たな魅力を知ってもらおう。現在の取り組みとしては、他に公共・民間施設での温泉暖房やお湯の供給の導入、ドライフルーツ開発等を行っています。

2

#### 素材へのこだわりと コラボレーション

上高地の玄関口であり、岐阜・富山方面や松本方面の各方面へとつながるさわんど温泉は、観光や交通の拠点。各エリアの“美味しさ”をつなぎ、どっぷりに詰め込んだ。こんな美味しさのコラボレーションを楽しめるのは、この“さわん丼”ならではの。

【こだわりの食材】

飛騨牛・信州牛・安曇野放牧豚・北清水のお米

3

#### 地域ならではの 伝統の味

さわん丼の付け合わせには、昔からこの安曇地域で親しまれている「きざみこしょう」という伝統的な薬味と信州ならではの味「こしょうみそ」。ご飯とお肉と混ぜて食べることで、オリジナルソースと相まって、美味しさ倍増。“ならでは”の味をお楽しみください。