



THE HISTORY OF SAWANDON

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ィ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。さわんど温泉の源泉が65℃の高温でかつ湯量があるからこそその取り組みです。

県境に位置する事から“信州”と“飛騨”の食材を使用し、ここでしか食べられない味わいを実現。お肉は温泉でじっくりと低温調理し、安心安全で美味しさがぎゅっと詰まっています。

さわん井
美味しい食べ方

お肉をご飯を巻くように豚肉、山のてっぺんに牛肉があります。
お好みの順番でご飯ときざみとソースと混ぜながらお召し上がり下さい。
レモンやこしょう味噌は味変にお試し下さい。

美味しい旨味
信州牛

飛騨の名産
飛騨牛



さわんど温泉でトロトロ
温泉卵

お好みで
味変に
こしょう
味噌

さっぱりと食べれる
安曇野産豚

安曇地域の郷土料理
きざみ

The secret
of
Sawando
01

温泉を活用した低温調理による、

しっとり柔らかな

ここでしか味わえない肉の旨味

さわん井のお肉はこだわりの信州産と飛騨産。さわんど温泉の源泉を64℃に設定し、約2~5時間程じっくりと浸けて、しっとりした肉の味わいを引き出しています。

各エリアの素材を活かした、

さわん井ならではのコラボレーション

The secret
of
Sawando
02

さわんど温泉は上高地の玄関口であり、岐阜・高山方面と松本方面の各エリアにつながる県境に位置しています。信州と飛騨、各地のこだわりの“美味しさ”をつなぎ、どんぶりに詰め込みました。

主な使用食材：信州牛・飛騨牛・安曇野産豚・安曇野産コシヒカリ

The secret
of
Sawando
03

昔から安曇地域で親しまれている

地域ならではの“伝統の味”

さわん井の付け合わせには、昔からこの安曇地域で親しまれている「きざみ」という伝統的な薬味と信州ならではの「こしょう味噌」。ご飯と混ぜて食べることで、オリジナルソースと相まって、美味しさ倍増です。

What is “きざみ”？

きざみとは、この安曇地域で昔から食べられている薬味。ネギ・大根・ごぼう・人参等の野菜を刻んで醤油とみりんを味を付けた薬味です。
とうじ蕎麦などと一緒に親しまれてきました。

What is “こしょう味噌”？

「こしょう」とは、「青唐辛子」を指します。毎年、こしょうが取れる7月頃に、信州の味噌と丁寧に和えて、手作りします。辛さはお好みで、お店や宿によっても異なります。