期間限定 YOKOMACHI CAFE SPECIAL MENU

仕上げるのは、あなたです。

2〜3人 向け | トルティーヤ 6枚 トッピング 7種

信州シェアプレート

¥ 2,500

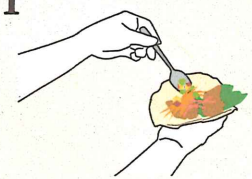


長野上水内の子どもたちによる地域貢献活動「わくわくリーダーズながの」に参加する小学生たちと、コラボメニューを共同開発しました！
メインは、ジンギスカンの聖地・信州新町の味付け羊肉。秘伝の醤油ダレがお肉のジューシーな旨味を引き立てます。
小学生の自由な発想から生まれた、「八幡屋礒五郎」のスパイスと郷土の恵みを凝縮した7つの特製トッピング。お好みの味を見つけながら、トルティーヤにたっぷり包んでお楽しみください。



召し上がり方

01



好きな具材を自由に選んで挟みます。

02



お好みで七味をかけて仕上げます。

信州の小学生 × 横町カフェ

長野市内の小学生３人が考案したスペシャルメニューです。
「七味の楽しさを知ってもらいたい」という思いから生まれました。

小学生イチオシの食べ方



6年生 すみれさん

「ジンギスカン」と「りんご野沢菜のサルサ」が意外に合う！そこに「ゆず七味」をかけるのがおすすめ。かけすぎには要注意！



5年生 ほたるがさん

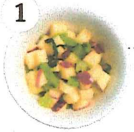
「チェダーチーズなめたけ」や「りんご野沢菜のサルサ」を組み合わせて秋っぽく。りんごのシャキシャキがおいしい！



6年生 いろはさん

「七味しょうゆ豆アボカド」「りんご野沢菜のサルサ」「七味炒め油和え」でカラフルに！家族みんなで選んで楽しめます。

トッピングの紹介



1 **りんごと野沢菜のサルサ**

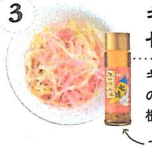
りんごのジューシーな甘酸っぱさと野沢菜の塩気が絶妙に融合した、食感豊かな新感覚サルサ。

アレルギー：小麦



2 **ネギの七味ごま辣油和え**

ネギのシャキシャキ感に七味ごま辣油を和えたピリ辛な薬味。



3 **キャベツと紅芯大根の七味炒め油和え**

キャベツが持つ本来の甘みをガーリックの効いた七味炒め油が引き立て、紅芯大根の小気味よい食感がアクセント。



4 **なめたけ味噌チェダーソース**

チェダーの濃厚さに、なめたけの旨味と辛みそが絡むピリ辛和風チーズソース。

アレルギー：卵、乳、小麦



5 **七味しょうゆ豆アボカド**

アボカドの濃厚クリーミーに信州の伝統のしょうゆ豆を合わせた和風ワカモレ。

アレルギー：卵、小麦



6 **カレー味噌サワークリームソース**

爽やかな酸味のあとから、ガラムマサラと味噌の奥深いコクがジンギスカンを包み込む極上クリーム。

アレルギー：乳



7 **信州新町特産ジンギスカン**

秘伝の醤油ダレにじっくり漬け込み、驚くほど柔らかくジューシーに焼き上げた旨味あふれる羊肉。

アレルギー：小麦

使用している商品は、店舗でもお買い求めいただけます。

表示価格はすべて税込です。2026.11

Limited Time

YOKOMACHI CAFE SPECIAL MENU

You Add the Finishing Touch.

For 2–3 people | 6 Tortillas 7 Toppings

Shinshu Sharing Plate

¥ 2,500



We created this menu together with local elementary school students from "Waku Waku Leaders Nagano,"* a community service program run by children in Kamiminochi District, Nagano. The star of the plate is marinated mutton from Shinshu-Shinmachi, a town in Nagano famous for Jingisukan. Our secret soy-based sauce brings out the meat's rich, juicy flavor. Born from the children's free imagination, the 7 special toppings combine Yawataya Isogoro spices with the flavors of Nagano.

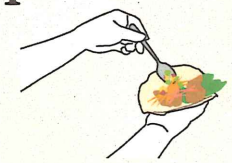
Find your favorite combination and wrap it all up in a tortilla!

*"Waku waku" is Japanese for the feeling of excitement.



How to Enjoy

01



Choose your favorite toppings and wrap them in a tortilla.

02



Sprinkle on Shichimi (a seven-spice blend) to taste, and enjoy!

Nagano Schoolkids × YOKOMACHI CAFE

A special menu created by three elementary school students from Nagano City, who wanted everyone to discover how fun Shichimi (a seven-spice blend) can be.

The Kids' Favorite Combos



6th Grader
Sumire

"Jingisukan and the Apple & Nozawana Salsa go surprisingly well together! Top it with Yuzu Shichimi — but don't add too much!"



5th Grader
Hotaruka

"Pair the Nametake & Miso Cheddar Sauce with the Apple & Nozawana Salsa for an autumn-style wrap. I love the crunchy apple!"



6th Grader
Iroha

"Mix the Avocado with Shichimi Shoyu-Mame, the Apple & Nozawana Salsa, and the Cabbage & Watermelon Radish with Shichimi Cooking Oil for a colorful wrap! The whole family can have fun choosing together."

Meet the Toppings

1 

Apple & Nozawana Salsa

*Nozawana: a leafy green from Nagano, usually eaten as a pickle.

Contains: Wheat

2 

Shredded Japanese Leek with Shichimi Sesame Chili Oil

Product used: Shichimi Sesame Chili Oil

3 

Cabbage & Watermelon Radish with Shichimi Cooking Oil

*Watermelon radish: a radish with a bright pink center.

Product used: Shichimi Cooking Oil

4 

Nametake & Miso Cheddar Sauce

*Nametake: enoki mushrooms simmered in soy sauce.

Contains: Eggs, Milk, Wheat

Product used: Shichimi Spicy Miso

5 

Avocado with Shichimi Shoyu-Mame

*Shoyu-mame: soybeans marinated in soy sauce.

Contains: Eggs, Wheat

Product used: Shichimi Shoyu-Mame

6 

Curry Miso Sour Cream Sauce

Contains: Milk

Product used: Curry Miso

7 

Shinshu Shinmachi Jingisukan (Grilled Mutton)

*Jingisukan: Japanese-style grilled mutton, a local specialty of Shinshu-Shinmachi.

Contains: Wheat

All products used in these toppings are available in our shop.

All prices include tax. · 2026.11

おやきの魅力

野菜がたくさん入っている

肉を使っていないため、
どんな食文化の人も食べる
ことができる

甘いものからしょっぱいもの
まで合う

このチラシは私達、ワクワクリーダーズながの（おやきチーム）の小中学生が作りました!!!



このチラシを持ってきてくれた方で

おやきをご購入の方に1個サービス

（おやきファーム限定・10/31まで）

※種類は選べません

私達が選ぶ
おすすめのおやき



野沢菜

長野に昔からある野沢菜をおやきに！！
シャキシャキの野沢菜にモチモチの生地がよく合うおやき。



切干大根

どこか懐かしさを感じる。味は甘じょっぱく、「食事」として最適。細切りの大根に味がよく染みていて、じんわり心も温まるおやき。

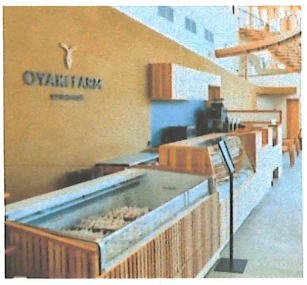
～いろは堂のおやきの作り方～

1、小麦粉とそば粉を混ぜ生地を作る
2、それぞれの職人たちが具材を調理する
3、職人が生地で具材を包み込む
4、油で揚げたおやきをさらに窯で焼き上げる揚げ焼きをする
5、急速冷凍され、個包装したら完成

おやきファーム
OYAKI FARM
BY IROHADO

026－214－0410

［住所］長野県長野市篠ノ井杵淵7－1
［メールアドレス］
irohado@irohado.com



Hotel Kokusai 21

Trick or Treat!

魔女に隠された宝を探し出せ！

ホテル大冒険

謎解きゲーム

謎を解いてゴールを目指せ！

ホテル館内を巡る特別イベント！

魔女からの挑戦状！

2026.
10.31
SAT

宝探し＆謎解きに参加して お宝をゲットしよう！

ホテルを探検しながら謎解きチャレンジ！
宝を探し出してお菓子や景品をゲットしよう！



仮装大歓迎

仮装でハロウィンパーティーを さらに盛り上げよう！

更衣室の用意も ございます♪

時間 【ホテル内大冒険】①部 10:30～ ②部 13:00～ ③部 14:30～ （所用時間約1時間）

場所 【受付】1階 ロビー
★各回 30 分前より

料金 【小学生以上】500円 【小学生以下】無料

※料金には税金・サービス料が含まれております。※イベント開始 30 分前までにロビー受付へお越しください。

ホテル国際21
受付電話番号 ☎ 026-234-1501
〒380-0838 長野県長野市県町 576 https://www.kokusai21.jp

株式会社タカチホ　参加者が作ったポップ案（九九や旬粋店内にて使用予定）









わくわくリーダーズながの

10月31日(土)
小中学生が考えた
オリジナルおにぎりを
ながの東急百貨店
地下1階で販売します！

信のざ味噌
焼きおにぎり
・のざわな
・みそ
・大葉
1個350円（税込）



おやこおにぎり
・梅としそ
・みそ
・鶏肉
・なめたけ
・たまご
1個380円（税込）



しゃけみそ
おにぎり
・さけ
・みそ
・ごま
1個350円（税込）



おにぎりを
2個以上買うと
樹脂粘土のミニチュア
フードおまけ付き！

3個セット(税込1,080円)でも売っています！

10月31日(土)11時から本館地下1階上りエスカレーター前で販売するのでぜひ来てください！

※数に限りがございますので、売切れの際はご容赦願います

販売者：ぷくぷく亭　協力店：ながの東急百貨店

ナガノビ！（ながのこども館）

ハロウィンの素敵な世界！
（ハロウィンイベント）

日時　10月３１日（土曜日）

場所　ナガノビ！

１回目10時00分～
10時20分

２回目10時30分～
10時50分

各回　定員7名

作るものは３つ！
魔法使いの帽子、おやつ泥棒、ハロウィンステッキの中から２つまで選べます！





城山動物園にも行けば
素敵なプレゼントが!?

