

新たな活用を創る!

おいしい信州ふーど(風土)共有・発信事業

北アルプス山麓 ブランドレシピ集

提案
No.1



ブランド品とブランド品を
掛け合わせた
新たなメニューの創出!

新商品の創造!
ブランド品が奏でる
ハーモニー♪

提案
No.2



料理の技法に注目!
ブランド品をさらに
おいしく食べる!

提案
No.3



相性ピッタリ!
ブランド品とブランド品の
組み合わせ!

提案
No.4



新たな活用を創る! 北アルプス山麓ブランドレシピ集

北アルプス山麓農畜産物ブランド運営委員会では、山々の麓の澄み切った空気と清冽な水に育まれた素材から手塩にかけて心を込めて作った品々の内、物語性や独自性・安全性などの基準を満たした、特に優れたものを「北アルプス山麓ブランド品」として認定し、地域産業の振興と地域活性化に向けた取り組みを行っています。

平成 18 年に認定が始まってから、多くの商品が認定され、活用されてきました。

このブランド認定品をさらに広く活用いただきたいとの思いから、今回、「ブランド品とブランド品を掛け合わせた新たなメニューの創出!」や「ブランド品を活用した新商品の創造!」など、ブランド品の「新たな活用」をご提案したレシピ集を作成いたしました。

いずれも、ひと工夫・ひと手間を加えた新発想のレシピを掲載していますので、飲食店や宿泊施設等、多くの皆さままでご活用いただき、この地を訪れる方々や家族・友人への思い出に残る一品となることを期待いたします。



長野県地産地消推進キャラクター
旬(しゅん)ちゃん

ブランド品の
新しい活用!
ぜひ試してみ
てね。

北アルプス山麓「おいしい信州ふード(風土)」推進連絡会

構成/

おいしい信州ふード(風土)名人、(公社)全日本司厨士協会北アルプス支部、
(一社)長野県調理師会大北支部、北アルプスもてなしネットワーク、
大北農業協同組合、長野県農村生活マイスター協会北安曇支部、
大北漁業協同組合連絡協議会、大町市、池田町、松川村、白馬村、小谷村
大町保健福祉事務所、北安曇農業改良普及センター、
北安曇地方事務所商工観光建築課・農政課

Contents

大町黒豚のアスパラ巻き～凍りもちの雪化粧仕立て～ (株)創舎わちがい	1
凍りもちで作る簡単おいしいレシピ	2
凍りもちまんじゅう～琥珀あんかけ～ (株)創舎わちがい	3
凍りもちのいも団子 (株)創舎わちがい	3
信州黄金シャモの青こしょう岩塩焼き (一社)長野県調理師会大北支部 中牧美郎	4
信州サーモンの漬け丼 池田町農産物加工生産組合カモミールの会 片瀬敦子	5
そばいなり～わさびマヨネーズ仕立て～ おたり名産館 細田いつ	6
北アルプス山麓 雪と大地のゼリー (一社)長野県調理師会大北支部 中牧美郎	7
おひさまほおずきケーキ (一社)長野県調理師会大北支部 中牧美郎	7
北アルプスの料理人たちによる1日だけのレストラン (公社)全日本司厨士協会北アルプス支部	8
タラの白子のフラン、バイ貝のニソワーズ、カレイのフリット、白馬産紫米のパバロア レストランピラル 寺口勝也	
大町黒豚と里芋のテリーヌ 野菜のピクルスと菜種油 カントリーホテルモンビエ 北沢勉	
オニオングラタンスープ 凍りもちとチーズのクルトン添え ホテルシェラリゾート白馬 中村伸吾	
信州サーモンの低温コンフィー そば米のリゾットと共に 白馬ホテル扇屋 丸山冬木	
燻製をかけた寒干し大根の仔羊包み焼き 信州キノコとオリーブの2種のソースで ホテルグリーンプラザ白馬 青堀力	
北アルプス山麓ブランド認定品販売協力店(平成27年1月現在)	9
北アルプス山麓ブランド認定品(平成27年1月現在)	10

・レシピ作成者の敬称は省略しています。
・このレシピ集では北アルプス山麓ブランドに認定されている品目を赤字で記載しています。



北アルプス山麓育ち

清冽な水と空気、人々の織りなす
物語に育まれた、厳選の認定品



長寿日本一の恵み
おいしい信州ふード(風土)
- プレミア・オリジナル・レシピ集 -



注がれた愛情が味となる!

大町黒豚

大町の澄んだ空気・清らかな水と共に育つ『大町黒豚』

北アルプス山麓では、様々な品種の豚が飼育されています。
中でも、大町市の飯嶋養豚場では、昭和59年から旨みのある
パークシャー種の『黒豚』の飼育に努めてきました。

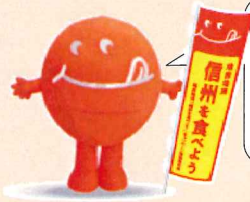
大町黒豚は、ピンク色の肉に霜降り状に脂がのって、ビタミン
の含有量が多く、甘味が強いとても美味しい豚肉です。

この肉質の良さは、養豚一筋30年によって培われた技術と愛情
から生まれます。

『安全・安心』をキーワードに、地元産の野菜や穀類を使った
黒豚専用低タンパク質飼料を供給し、北アルプス山麓から湧き出
る地下水を飲料水として与え、自然豊かな美味しい空気の中で育
てるのが、幻と呼んでも決して過言ではない『大町黒豚』の旨さ
の秘密と言えます。



大町黒豚	生産事業者
飯嶋養豚場	
住 〒398-0003 大町市社 6597	



大町黒豚の公式ホームペ
ージは右のQRコードからご
覧になれます。



※商品の注文等については、9頁に記載の販売協力店一覧表を参考にしてください。

大町黒豚のアスパラ巻き ～凍りもちの雪化粧仕立て～



(株) 創舎わちがい 作

提案

ブランド品×ブランド品＝
新メニューの創出!

凍りもちが北アルプス山麓の雪景色を連
想させる新しいメニューが出来上がしま
した。
おいしい料理を目と口で堪能し、想い出
に残るひとときをお楽しみください!

▼材料 (2人分)

- 大町黒豚バラ肉うす切り.....200g
- グリーンアスパラガス.....5本
- 塩.....小さじ1/2強
- 黒粗びきコショウ.....少々
- 片栗粉.....適量
- 油.....大さじ1/2
- 凍りもち.....適量

▼作り方

- ① アスパラガスは下を3センチ程度切り、下ゆでする。
- ② 豚肉を斜めに巻き、全体に塩、コショウをふり、片栗粉を薄くまぶす。
- ③ フライパンに油を熱し中火にし、②の巻き終わりを下にして入れる。
- ④ 蓋をして2分ほど焼く。
- ⑤ 余分な油を拭き上下を返し、同様に蓋をして焼く。
- ⑥ 油を除きながら、全体に火が通るまで焼く。
- ⑦ 器に盛り、すりつぶした凍りもちをまぶして出来上がり。

大町黒豚のアスパラ巻きを短
く切って立てて並べ、凍りも
ちをトッピングすれば雪山に
なります。



凍りもち

凍てつく夜にだけ、温かな気持ちが凝縮される伝統保存食 凍りもち

農作業のお小屋※として親しまれてきたこの伝統の保存食品は、この地方ならではの「米」と「凍み」がなくては作ることはできません。

大町市のときわ農産物直売所かたくり凍りもち部会では、氷点下となる寒の入りを待ち、凍りもち作りを始めます。凍らせる前の餅は、杵と臼を用いて人力でついたもの。三日三晩、水に浸けられた餅は、氷点下となる夜に一齐につるされます。凍てつく夜が水分だけを凍らせ、餅の旨みをしっかりと閉じ込めることができます。

人々の生活の中で生まれた伝統の味には、今でも全て手作りの温かな気持ちが込められています。

※お小屋（おこひる）・・・農作業の間に食べるおやつのこと

凍りもち 生産事業者

ときわ農産物直売所かたくり凍りもち部会

TEL 0261-22-8839

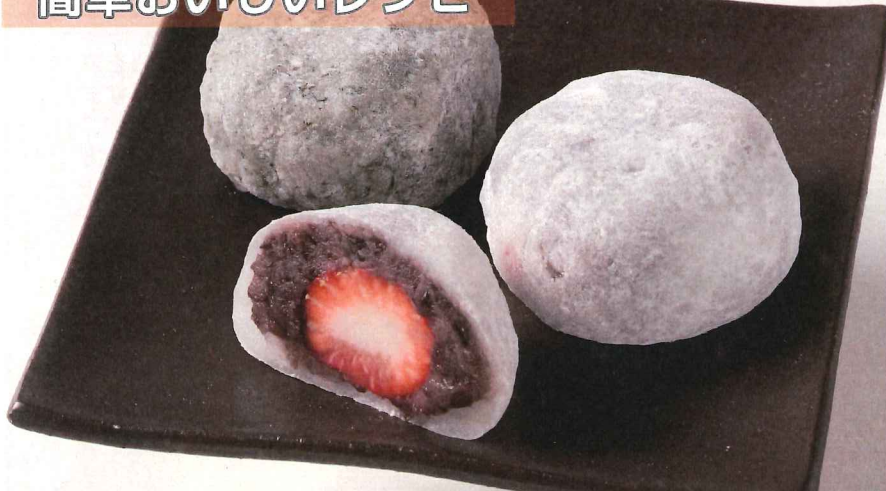
住 〒398-0004 大町市常盤 9602



【寒風にさらされて作られる凍りもち】

※商品の注文等については、直接、事業者か販売協力店（9頁）にお問い合わせください。

凍りもちで作る 簡単おいしいレシピ



提案

様々な食べ方！
凍りもちのススメ！

おもちに戻して食べる

水に5分程度浸し、水気を切ってからフライパン、オーブントースター等で焼き、きな粉・砂糖 醤油・海苔・紅葉おろし等をつけて

離乳食・介護食として

水に5分程度浸し、水気を切ってから熱湯をかけ、好みの調味料で味付けして。

焼いて食べる

オーブントースター、フライパン等で軽く焼き、砂糖醤油をつけて。

そのまま食べる

そのまま食べられ、サクサク感が楽しめます。また非常食として、登山食としても重宝します。

凍りもちで作る大福

▼材料

凍りもち……………150g
片栗粉……………大さじ3
あんこ……………400g

▼作り方

- ① 凍りもちを5～10分間水に浸したものを軽くしぼり、細かくほぐして片栗粉を混ぜる。
- ② 耐熱皿に入れラップをして、電子レンジ（500W）で2分間加熱する。
- ③ ②で加熱したものを裏返してさらに1分間加熱する。
- ④ 片栗粉を敷いた皿に③を取り出し、1～2時間ほど落ち着かせる。
- ⑤ ④を7～8個に分け、あんこを入れる。
- ⑥ ⑤にいちごを入れると、いちご大福になり、また、同じようによもぎ入り凍りもちで作ると、草もち風大福として食べられます。



凍りもちまんじゅう ～ 琥珀あんかけ～



(株) 創舎わちがい 作

器にもりつける際は、かぶや青菜などを添えると彩りが美しくなります！



▼作り方

- ① 凍りもちを水で戻し、水気を切り細かくする。
- ② 豆腐を茹でて水気を切る。
- ③ すり鉢で①と②を混ぜ（黒豆やエゴマを入れ）片栗粉を入れて混ぜ合わせる。
- ④ 団子状に丸めて油で揚げる。
- ⑤ トロミのある餡（あん）をかけて出来上がり。

凍りもちは簡単に細かくすることができるので、他の食材と併せて使いやすいんだよ！



提案

新商品の創造① 新食感のハーモニー♪

凍りもちを素材とした新しい商品の創造！豆腐のやさしい食感と合わさって、お口の中に新食感のハーモニーが広がります♪お酒のおつまみにもなりますよ。

▼材料

凍りもち……………4個
豆腐……………1丁
片栗粉……………適量

黒豆やエゴマを入れても食感が楽しめます。

凍りもちのいも団子



(株) 創舎わちがい 作

さつまいもの代わりにジャガイモを使えば違う食感が楽しめます！



▼作り方

- ① さつまいもは、皮をむいて茹でて、塩でアク抜きをしてから冷ます。
- ② 凍りもちの水で戻し、すり鉢で細かくする。
- ③ さつまいもをすりつぶし②の凍りもちと合わせ、砂糖と塩を加えよく混ぜる。
- ④ 団子状にしたものにゴマをまぶし、中温で色づくまで揚げる。



提案

新商品の創造② とろけ～るうまさ！

凍りもちを素材とした新しい商品の創造！さつまいもがお口の中で“ふんわり”ととろけていきます！おやつにも喜ばれますよ。

▼材料

凍りもち……………2個
さつまいも……………300g
いりごま……………適量
油……………適量
砂糖……………大さじ3
塩……………少々

うま
噛むほどにあふれる美味さ!

信州黄金シャモ

北アルプスの大自然との相乗効果で、より味わい深い鶏になる

長野県が独自に開発した『信州^{おうごん}黄金シャモ』。
この食材を北アルプス山麓の大自然が極上の逸品へと仕立て上げました。

大町市の松下農園では、この鶏を平飼いにして育てています。

夏は冷涼な気候で鶏の食欲が落ちず大きく育ち、冬は北アルプスからの寒風で肉がきゅっと締まり、脂がのります。

北アルプスからのミネラル豊富な軟水で育て、稲作地帯だからこそできる米を使った栄養価の高い飼料を仕上げに与えられ、自然の恩恵を一身に受けて育った信州黄金シャモは、従来の地鶏よりもヘルシーでありながら、歯ごたえも良く噛むほどにジューシーで、噛むほどに肉汁があふれだします。

後味もさっぱりとし、アスパラギン酸やグルタミン酸といったうま味成分が多く含まれていることも、信州黄金シャモの美味さの秘密と言えます。



美味さの秘密



信州黄金シャモ

生産事業者

松下農園

TEL 0261-23-3337

住 〒398-0002 大町市大町 2291

HP <http://www.matsushita-nouen.jp/>



※商品の注文等については、直接、生産事業者にお問い合わせください。

信州黄金シャモの 青こしょう岩塩焼き



(一社) 長野県調理師会大北支部 中牧美郎 作

提案

ブランド品とブランド品の
相性がピッタリ!

信州黄金シャモからあふれだす肉汁と青こしょうのピリリとアクセントのある風味が食欲をかきたてます。
ブランド品とブランド品の相性がピッタリのメニューです!

▼材料 (2人分)

- 信州黄金シャモモモ肉……………1枚
- 青こしょう (荒刻み) ……小さじ1
- 岩塩 (すり下ろし) ……大さじ1
- レモン……………1/2個
- 添えるサラダ……………適量

▼作り方

- ① 黄金シャモのモモ肉を身の方に包丁で筋を入れて、モモ肉を平均にならす。皮目を上にして包丁の先で筋切りを全体にする。
- ② 岩塩と青こしょうをよく混ぜ合わせたものを、①の下処理したシャモ肉の両面にすり込む。
- ③ 10分程度休ませて塩・こしょうを馴染ませる。
- ④ フライパンにオイル (サラダ油かオリーブオイル) を大さじ1杯入れて皮目から焼く。皮目がきつね色になったら裏面を焼く。7分くらい火が入ったらフライパンにフタをして余熱で火を入れる。
- ⑤ 火が入ったら、余計な油をペーパーで拭き取り、強火にして皮目を焦がさないようにこんがり焼く。
- ⑥ サラダを添えて器に盛る。カットレモンと青こしょうを好みで添えて出来上がり。

添えるサラダは季節の葉物やハーブ等を適当に、赤いミニトマトもきれいです!



トロリとろける旨さ！

信州サーモン

厳しい環境が信州サーモンの旨さを新たな高みへと導く

信州サーモンは長野県水産試験場が約10年もの歳月をかけて開発した魚です。

最新の技術によりニジマスのメスとブラントラウトのオスを交配し、両者の良いところを受け継いだ信州サーモンは銀色の身体がサーモンを思わせることから名付けられました。

卵を産まない信州サーモンは、産卵に要するエネルギーがそのまま美味（うま）みとなってきめ細かく、肉厚な紅色の身に、ギュッと凝縮されます。

適度な脂はトロリととろける舌ざわりと豊かな風味を醸し出し、それでいて後味はしつこくありません。

大町市の鹿島槍ヶ岳の麓にある(株)岩魚郷では北アルプスの伏流水を用いて、信州サーモンを育てています。

その水の「冷たさ」は身の締まりを生み、「清さ」は特有の臭みを消してくれます。さらに試行錯誤を重ねた独自の餌、通常より1年長い3年の育成期間が肉厚で美しい赤み、口の中であとろけるような味わいを生みだしています。



ニジマス

★肉質が良い！
★育てやすい！



ブラントラウト

★野性味豊かで病気に強い！



【両方の長所を持つ魚 信州サーモン】



信州サーモン

生産事業者

(株)岩魚郷



TEL 0261-22-2435

住 〒398-0001 大町市平 1099

HP <http://www.kashimayari-garden.com/>

※商品の注文については、直接、生産事業者にお問い合わせください。

信州サーモンの漬け丼



池田町農産物加工生産組合カモミールの会 片瀬敦子 作

提案

料理の技法が素材をさらに引き立てる！

信州サーモンを半解凍状態で調理することにより薄く切りやすく、醤油タレがより馴染みます。この調理方法がトロリとろける旨さを生み出しています！

▼材料（1人分）

信州サーモン……………100g

ご飯（ブランド認定品銘柄米）…250g

タレ
みりん……………100cc
酒……………100cc
醤油……………200cc

ちその葉……………適宜

ナスタチューム……………適宜

グリーンマスタード……………適宜

▼作り方

- ① 信州サーモンは三枚におろし、骨抜きをしっかりとって半身のまま冷凍しておく。
- ② 漬け丼のタレは、みりん1、酒1、醤油1の割合で鍋に入れ、1/2の量になるまで煮詰める。
- ③ 信州サーモンを半解凍状態で薄く切る。
- ④ ③に②で作ったタレ20ccをからめる。
- ⑤ 寿司酢であえたご飯250gをどんぶりに盛り、ちその葉、ナスタチューム、グリーンマスタードの千切りをまぶし、タレをからめた信州サーモンを上へ盛り付け、残りのタレをかける。
- ⑥ わさびを添えて出来上がり。

合わせ酢は酢90cc、砂糖80g、塩7gの割合で鍋に入れ煮立てて冷まし、作りおきしておく
と便利！



ピリッとさわやか！

山のわさび

北アルプス山麓ピリットさわやか わさびプロジェクトの取組

わさびは、その栽培方法によって、『水のわさび』と『山のわさび』に分けられます。

水のわさびは湧き水等を利用して栽培されますが、山のわさびは冷涼な気候の畑地で栽培されます。

この冷涼な気候が北アルプス山麓地域にピッタリであり、地域の特産物である「そば」との組み合わせや「わさびの花」の摘み取りなど、観光資源としても活用が期待されることから、大北地区農業振興推進協議会では、平成24年度から『北アルプス山麓ピリットさわやか わさびプロジェクト』として関係機関と連携し、山のわさびの栽培を始めました。

平成25年5月には北アルプス山麓わさび生産組合が設立され、共同育苗、生産物の共同販売を始めました。

わさびは葉、茎、花のそれぞれを味わうことができ、また、わさびの持つ殺菌作用は広く知られており、様々な利用方法が期待されている逸品です。

わさび 生産事業者

北アルプス山麓わさび生産組合

TEL 0261-62-3053

住 〒399-8501 北安曇郡松川村西原 3363-23



※商品の注文等については、直接、生産事業者にお問い合わせください。

山のわさびは強い日射しを嫌うことから林間地を利用して育てられるんだよ！



【林間地で栽培されるわさび】

そばいなり ～わさびマヨネーズ仕立て～



おたり名産館 細田いつ 作

わさびは多めかなと思うくらいが美味しく食べられるコツ！



▼作り方

- ① 油揚げをいなり用に煮付ける。(市販のものでも良い)
- ② マヨネーズとわさびをブレンドする。その時、醤油を一回し加えて味を調える。
- ③ そばをざるそばに使うように茹でる。茹でたそばは水気を絞った方が味は逃げない。
- ④ ③を②に絡める。
- ⑤ 油揚げにいなり寿司の要領でそばを詰める。

提案

山のわさびを活かした創作料理！

わさびの鮮烈な辛みと油揚げの甘みに、そばの風味が加わって見事な調和を醸し出します。
ヤミツキになる一品です！

▼材料（1個分）

そば（ブランド認定品銘柄）・・・20g
わさび（あらぎり）・・・2g
油揚げ・・・1/2枚
マヨネーズ・・・40cc
醤油・・・少々



北アルプス山麓 雪と大地のゼリー



(一社)長野県調理師会大北支部 中牧美郎 作

提案

デビューしました!
大人のゼリー

清冽な雪どけ水から作られる日本酒と大地の恵み葡萄から作られる赤ワインを使い大人のゼリーがデビューしました。もう一杯いかがですか。

▼材料 (100cc 10人前)

ブランド認定品銘柄の

日本酒/赤ワイン……360cc

ゼラチン……30g

水(ゼラチン用)……150cc

砂糖……110g

水……540cc

ホイップクリーム……適量

ペパーミントの葉……適量

梨子田養蜂園のはちみつ……適量

▼作り方

- ① ゼラチンを分量の水に振り入れ、15分以上おいてふやかしておく。
- ② 鍋に日本酒(赤ワイン)360ccと水540ccと砂糖110gを入れ弱火にかけて砂糖を煮溶かす。
- ③ 日本酒(赤ワイン)入り砂糖水はアルコール分を少し残すため沸騰させないようにする。(ゼラチンはタンパク質なので沸騰させると粘度が無くなり固まらなくなるので注意)
- ④ 火を止め、①のゼラチンを加えて溶かし、氷水につけて祖熱を取り、器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ ホイップクリームとペパーミントの葉を飾って出来上がり。
- ⑥ お皿に盛る時は、はちみつを添えてお召し上がりください。

日本酒・赤ワインは辛口・甘口・中辛など種類を変えるといろいろ楽しめます!



おひさま☀ ほおずきケーキ



(一社)長野県調理師会大北支部 中牧美郎 作

提案

ほおずき七変化!

おひさまの光をいっぱい浴びて育ったほおずき。その甘酸っぱく、フルーティな香りいっぱいの特徴を活かしてケーキに変身しました!

▼材料 (5~6人前)

ほおずきジャム……150g

無塩バター……90g

三温糖……90g

卵……2個

薄力粉……90g

ベーキングパウダー……小さじ1/2

梨子田養蜂園のはちみつ……適量

パウダーシュガー……適量

食用ほおずき……適量

▼作り方

- ① ボウルにバターと三温糖を入れ、ゴムべらで馴染むまですり混ぜる。
- ② ハンドミキサーを高速にして、絶えず大きく回しながら攪拌し、白いクリーム状にする。(5分が目安)
- ③ 溶き卵の1/4の量を加え約2分間攪拌する。残りの卵も3回に分けて加え、その都度約2分攪拌する。
②のバターの量と比べて、2倍くらいになればOK。
- ④ 小麦粉とベーキングパウダーを良く混ぜた粉を再度振って一度に加える。
- ⑤ ゴムべらで全体をよく混ぜる。ゴムべらの広い方を進行方向に向け、ボウルを持ち上げて生地を中央に落とす。このときボウルを
⑥ 手前に少し回転させる。これを30回繰り返す。
⑦ 粉が見えなくなるくらい混ぜたら、さらに60回ほど混ぜる。生地全体がなめらかになる。
⑧ ほおずきジャムを加えてざっくり混ぜる。
⑨ クッキングペーパーを型に敷き、生地を入れ、オーブンに入れて180℃の温度で45分~50分間焼く。焼き上がったらずぐに型から出して、熱いうちに紙をはずして2~3分置く。
⑩ ハケで全体にまんべんなくハチミツを塗る。冷めたらラップに包み冷蔵庫で一晩寝かせれば出来上がり。(ドライフルーツを使用したものは2日ほど寝かすと良い。)
- ⑩ カットしたほおずきを添えて、お召し上がりください。

公益社団法人 全日本司厨士協会北アルプス支部では、毎年、大北地区のホテル・レストランの西洋料理人たちが集い、『1日だけのレストラン』を開催しています。

15回目を数える今年は『北アルプス山麓ブランドの食材を使用したメニュー』をテーマとして平成26年11月30日に「白馬縦の木ホテル」で開催しました。

通常フランス料理では使用したことがない食材にプロの料理人たちが挑戦し、創意工夫を凝らした品々に仕上げてくださいました。

Menu

タラの白子のフラン、バイ貝のニソワーズ、カレイのフリット、**白馬産紫米**のパバロア

大町黒豚と里芋のテリーヌ 野菜のピクルスと**菜種油**

オニオングラタンスープ **凍りもち**とチーズのクルトン添え

信州サーモンの低温コンフィー そば米のリゾットと共に

燻製をかけた**寒干し大根**の仔羊包み焼き
信州キノコとオリーブの2種類のソースで



タラの白子のフラン、バイ貝のニソワーズ、カレイのフリット、**白馬産紫米**のパバロア

レストランピラール 寺口勝也 作



大町黒豚と里芋のテリーヌ 野菜のピクルスと**菜種油**

カントリーホテルモンビエ 北沢勉 作



オニオングラタンスープ **凍りもち**とチーズのクルトン添え

ホテルシェラリゾート白馬 中村伸吾 作



信州サーモンの低温コンフィー そば米のリゾットと共に

白馬ホテル扇屋 丸山冬木 作



燻製をかけた**寒干し大根**の仔羊包み焼き 信州キノコとオリーブの2種類のソースで

ホテルグリーンブラザ白馬 青堀力 作

どのメニューも達人たちの創意工夫が凝らされており、味はもちろんのこと、見た目も楽しむことができる料理です。





北アルプス山麓ブランド認定品 販売協力店

北アルプス山麓ブランド認定品の販売協力店を掲載しています。
新鮮な野菜、山菜等を販売する農産物直売所もありますので、ぜひご利用ください。(商品の在庫状況等については、お気軽にお問い合わせください。)



大町市

道の駅ぽかぽかランド美麻

大町市美麻 16784
TEL: 0261-29-2030

●8:00~20:30 ●木曜日 ●凍りもち、白馬青こしょう、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル

酒の博物館

大町市大町温泉郷 2811
TEL: 0261-22-1942

●9:00~18:00 (4~11月) 9:00~17:00 (12~3月)
●4~11月無休 12~3月木曜日 ●純米辛口原酒水筒酒、清酒白馬錦、清酒白馬錦雪嶺、白馬錦純米大吟醸極酒、清酒白馬錦雪どけ吟醸、白馬錦純米吟醸美酒、古代米仕込白馬紫雲、清酒金蘭黒部 黒部の水筒水仕込純米吟醸原酒、大雪溪純米吟醸、蔵酒

くろよんロイヤルホテル

大町市日向山高原
TEL: 0261-22-1530

●7:00~21:30 ●無休 (11月末~12月上旬臨時休業有り) ●古代米仕込白馬紫雲、清酒金蘭黒部 黒部の水筒水仕込純米吟醸原酒凍りもち、白馬青こしょう、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル、紫舞 (紫米)、酢漬けコリンキー

いーずら大町特産館

大町市大町 3300-1
TEL: 0261-23-7511

●9:30~19:00 ●5~10月無休 11~4月水曜日
●寒干し大根、純米辛口原酒水筒酒、清酒白馬錦、清酒白馬錦雪嶺、白馬錦純米大吟醸極酒、清酒白馬錦雪どけ吟醸、白馬錦純米吟醸美酒、古代米仕込白馬紫雲、清酒金蘭黒部 黒部の水筒水仕込純米吟醸原酒、凍りもち、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル、紫舞 (紫米)、酢漬けコリンキー

立山プリンスホテル

大町市大町温泉郷
TEL: 0261-22-5131

●7:00~21:00 ●なし ●白馬青こしょう、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル、紫舞 (紫米)

黒部観光ホテル

大町市平 2822
TEL: 0261-22-1520

●7:00~21:00 ●不定休 ●清酒金蘭黒部 黒部の水筒水仕込純米吟醸原酒、梨子田養蜂園のハチミツ、白馬青こしょう、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル、紫舞 (紫米)

池田町

道の駅池田 池田町ハーブセンター

北安曇郡池田町大字会染 6330-1
TEL: 0261-62-6200

●9:00~18:00 (4~10月) 9:00~17:00 (11~3月)
●年末年始
●大雪溪純米吟醸、餓鬼のしずく、蔵酒、特醸純米酒北アルプス、紅梅漬、凍りもち、安曇野松川手造りみそ、金の鈴味噌 (てんべ味噌)、銀の鈴味噌 (麴味噌)、桑パウダー、桑茶、内臓かんぴょう、そのまんまりんご、華密恋薬用入浴剤、かんぴょうしょうゆ漬

松川村

道の駅安曇野松川 寄って停まつかわ

北安曇郡松川村細野 5375-1
TEL: 0261-61-1200

●9:00~20:00 (7~9月) 9:00~18:00 (7~9月以外)
●なし ●寒干し大根、清酒金蘭黒部 黒部の水筒水仕込純米吟醸原酒、大雪溪純米吟醸、蔵酒、特醸純米酒北アルプス、安曇野松川手造りみそ、金の鈴味噌 (てんべ味噌)、銀の鈴味噌 (麴味噌)、梨子田養蜂園のハチミツ、田鯉のすずめ焼、白馬青こしょう、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル、鈴ひかり (特別栽培米コシヒカリ)、紫舞 (紫米)、酢漬けコリンキー

かぼちゃやま農場

北安曇郡松川村 3363-80
TEL: 0261-62-0187

●9:00~17:00 (夏期) 9:00~16:00 (冬期)
●第2、第4水曜日 ●安曇野松川手造りみそ、梨子田養蜂園のハチミツ、田鯉のすずめ焼、白馬青こしょう、そのまんまりんご、鈴ひかり (特別栽培米コシヒカリ)、紫舞 (紫米)

あづみの市場

北安曇郡松川村 5744-4
TEL: 0261-62-0377

●8:30~20:00 ●毎週水曜日 ●紅梅漬、安曇野松川手造りみそ、桑パウダー、桑茶、梨子田養蜂園のハチミツ、白馬青こしょう、美麻高原菜の花オイル、かんぴょうしょうゆ漬

白馬村

道の駅白馬

北安曇郡白馬村神城 21462-1
TEL: 0261-75-3880

●9:00~17:00 ●4~6月、11月、12月:火曜日 その他の期間:無休 ●純米辛口原酒水筒酒、清酒白馬錦、清酒白馬錦雪嶺、白馬錦純米大吟醸極酒、清酒白馬錦雪どけ吟醸、白馬錦純米吟醸美酒、古代米仕込白馬紫雲、大雪溪純米吟醸、餓鬼のしずく、蔵酒、特醸純米酒北アルプス、凍りもち、白馬のみそ玉仕込み味噌、白馬青こしょう、そのまんまりんご、鈴ひかり (特別栽培米コシヒカリ)、紫舞 (紫米)、夢白馬石挽き蕎麦粉、かんぴょうしょうゆ漬

マウント

北安曇郡白馬村北城 5272
TEL: 0261-72-3020

●8:00~21:00 ●なし ●白馬青こしょう

ノアの里

北安曇郡白馬村岩岳スキー場ノアの里駅ラウンジ
TEL: 0261-72-2474

●8:00~17:00 ●夏7月上旬~9月下旬 冬12月下旬~3月下旬を除く ●紫舞 (紫米)

ホテル白馬

北安曇郡白馬村北城 5470-1
TEL: 0261-72-4444

●7:00~21:00 ●なし ●凍りもち、桑パウダー、桑茶、白馬青こしょう、そのまんまりんご

エスカルショップ

北安曇郡白馬村神城 22184-10
TEL: 0261-75-2101

●冬季6:30~21:30 夏季8:15~16:30
●テレキャビン運休期間 ●白馬青こしょう、そのまんまりんご、紫舞 (紫米)

白馬観光開発(株)八方営業所 アダムプラザ

北安曇郡白馬村北城 4258
TEL: 0261-72-4426

●8:00~17:00 ● Gondola 運休期間 ●古代米仕込白馬紫雲、白馬青こしょう、紫舞 (紫米)

源流屋

北安曇郡白馬村神城 458
TEL: 0261-75-2411

●10:00~16:00 ●7月上旬~9月下旬を除く期間
●白馬源流米ゆめしなの、食用ほおずき

小谷村

道の駅おたり

北安曇郡小谷村北小谷 1861-1
TEL: 0261-71-6000

●10:00~21:00 ●水曜日 ●純米辛口原酒水筒酒、清酒白馬錦、清酒白馬錦雪嶺、白馬錦純米大吟醸極酒、清酒白馬錦雪どけ吟醸、白馬錦純米吟醸美酒、大雪溪純米吟醸、蔵酒、特醸純米酒北アルプス、純米吟醸生酒小谷錦、そばおやきちやのこ

白馬観光開発(株) 梅池営業所 梅の湯売店

北安曇郡小谷村千国乙 12840-1
TEL: 0261-83-2277

●8:00~17:00 ● Gondola 運休期間
●白馬青こしょう、紫舞 (紫米)

松本市

信州アルプス市場

松本市深志 1-1-1 ステーションビル MIDORI 1F
TEL: 0263-39-7188

●10:00~20:00 ●年2回 (不定休) ●紅梅漬、凍りもち、金の鈴味噌 (てんべ味噌)、銀の鈴味噌 (麴味噌)、桑パウダー、桑茶、白馬青こしょう、そのまんまりんご、美麻高原菜の花オイル、鈴ひかり (特別栽培米コシヒカリ)、紫舞 (紫米)、酢漬けコリンキー

大町黒豚 取扱販売店

デリシア大町駅前店

大町市大町 3109-1 TEL: 0261-23-5810

デリシア穂高店

安曇野市穂高 801-1 TEL: 0263-82-8400

小林鶏肉店

大町市九日町 2460 TEL: 0261-22-0476



北アルプス山麓ブランド認定品



■日本酒 (14品)

純米辛口原酒 氷菊酒	清酒 白馬錦	清酒白馬錦 雪嶺	白馬錦 純米大吟醸極酒	清酒白馬錦 雪どけ吟醸	白馬錦 純米吟醸米酒	古代米仕込白馬紫雲	清酒金鶴黒部 黒部の米朝水仕込 純米吟醸原酒
(株)薄井商店 大町市(0261-22-0007)						北安醸造(株) 大町市(0261-22-0214)	(株)市野屋商店 大町市(0261-22-0010)

【H27. 1月末現在】
認定品販売可能品数 71品
(認定実績 84品)

■ワイン (10品)

大雪渓 純米吟醸	大雪渓 特別純米酒	龍鬼のしづく	蔵酒	特醸純米酒 北アルプス	純米吟醸生酒 小谷錦	2010シャルドネ Deuxiem	2009ソーヴィニヨンブラン Deuxieme	2010ピノ・ノワール Deuxieme	2010シャルドネ 青木原(ブルミエ)
大雪渓酒造(株) 池田町(0261-62-3125)				福源酒造(株) 池田町(0261-62-2210)	(株)道の駅小谷 小谷村(0261-71-6000)	(株)あづみアップル 安曇野市(0263-73-5532)			

■シードル(1品)

■米・そば (9品)

20012ソーヴィニヨン・ブラン 青木原(ブルミエ)	2013ピノ・ノワール 青木原(ブルミエ)	2008ピノ・ノワール ロゼ	2009米結 ソーヴィニヨン・ブラン 青木原	2010大町メルロー Nishina	2010大町シャルドネ Nishina	ルルベル・シードル	稜線の風【特別栽培米】 (ひとめぼれ,あきたこまち)	アルプスの舞 (そば粉)	鈴ひかり【特別栽培米】 (コシヒカリ)
(株)あづみアップル 安曇野市(0263-73-5532)						福源酒造(株) 池田町(0261-62-2210)	(有)ライスファーム野口 大町市(0261-23-3038)	鈴ひかり有限責任事業組合 松川村(0261-61-1030)	

■果物 (4品)

安曇野の風 (コシヒカリ・風さやか)	白馬源流米ゆめしなの	紫雲(紫米) (朝紫, 南京香種)	夢白馬石挽き蕎麦粉	白馬ゆきむら熟成そば (そば粉)	信州小谷そば (そば粉)	りんご(北斗)	たべきりんご	りんご(シナノゴールド)	ブルーベリー
(株)安曇野水田カンパニー 松川村(0261-62-8333)	白馬ファーム(株) 白馬村(0261-75-2411)	(一財)白馬村振興公社 白馬村(0261-75-3880)	(有)マイテカル 白馬村(0261-72-7876)	小谷村そば生産組合 (小谷村観光振興課) 小谷村(0261-82-2001)	(有)下条農園 大町市(0261-22-2310)	bite sized apple club 大町市(0261-22-5100)	東印 平林農園 松川村(0261-62-3794)	(有)ディーエム 白馬村(0261-75-3301)	

■肉 (3品)

■魚 (2品)

■野菜 (3品)

大町黒豚	信州黄金シャモ	おたり野豚	信州サーモン	岩魚	仁科のだいこん	山探り山菜 うどぶき	食用ほおずき
飯嵩養豚場 大町市(★)	松下豊弘 大町市(0261-23-3337)	おたり野豚生産組合 小谷村(★)	(株)岩魚郷 大町市(0261-22-8854)	安曇野水産 白馬養殖場 白馬村(0261-72-5205)	仁科農場 大町市(★)	大北農業協同組合 大町市(0261-22-1842)	白馬サンプサン会 白馬村(0261-75-2325)



■加工品 (14品)

美麻高原菜の花オイル	凍りもち	シナノピッコロジュース	寒干し大根	さるなじjam	岩魚骨酒	桑パウダー	くわ茶	内鎌かんびょう	梨子田養蜂園のハチミツ
菜の花農業生産組合 大町市(★)	ときわ農産物直売所 かつくり凍りもち部会 大町市(0261-22-8839)	堀田農園 大町市(0261-22-5100)	(株)八坂こうげん 大町市(0261-22-1777)	(株)てる坊市場 池田町(0261-62-6200)		(株)てる坊市場 池田町(★)		梨子田養蜂園 松川村(0261-62-3810)	

■漬物 (3品)

■みそ (4品)

田鯉のすずめ焼	白馬 青こしょう	そのまんまりんご	白馬アルプスプレミアムウォーター	酢漬けコリンキー	紅梅漬	かんびょうしょうゆ漬	安曇野松川手造りみそ	金の鈴味噌・銀の鈴味噌	白馬のみそ 玉仕込み味噌
東印平林農園 農産加工部 松川村(0261-62-3794)	(株)イースト 白馬村(0261-72-8877)		小谷生コンクリート工業(株) 小谷村(0261-71-7041)	信濃大町のつけものや 大町市(0261-22-3942)	池田町ふるさとの味開発研究会 池田町(0261-62-4576)		松川村みそ生産組合 松川村(0261-62-7997)	池田町農産物加工組合 力カミールの会 池田町(0261-85-7663)	白馬村味噌漬物生産組合 (白馬村観光振興課) 白馬村(0261-72-5000)

■料理品 (2品)

■その他 (食品以外 2品)

認定品区分

				商品画像
そばおやかちのこ	白馬ガレット	華密杰 薬用入浴剤	アルペンセダム	商品名
おたり娘の会 (小谷村観光振興課) 小谷村(0261-82-2001)	白馬商工会 白馬村(0261-72-5101)	(株)カミツ研究所 池田町(0261-62-9222)	あづみ野バザール 若松屋 安曇野市(090-9008-6986)	生産者名
				所在地・電話番号

・商品の詳細は、生産者へお気軽にお問い合わせください。
・電話番号が☆印の箇所は、下記「北アルプス山麓農産物ブランド運営委員会」までお問い合わせください。

北アルプス山麓農産物ブランド運営委員会
事務局：長野県北安曇地方事務所 農政課内
〒398-8602 長野県大町市大町1058-2
TEL0261-23-6511 FAX0261-23-6512
E-mail: <http://kitaalps-sanroku.jp/>

北アルプス山麓ブランド 検索