

雪の恵みがおいしさの秘訣！

スノーキャロットジュース

ブナの巨木が広がる飯山市鍋倉高原は、11 月中旬～4 月下旬頃まで 4～6m の雪に覆われます。

この鍋倉高原で栽培される、「スノーキャロット」は夏に種まきを行い、雪が溶ける春まで収穫せずにひと冬過ごさせることで甘みが強く引き立ちます。

一般のニンジンに比べて鮮度の低下が早いので、おいしく食べられる時期は収穫後 2 週間程度と限られますが、ジュースに加工することで通年お楽しみいただけます。



■商品のお問い合わせ

道の駅 花の駅 千曲川

〒389-2414 飯山市常盤 7 4 2 5 TEL 0269-62-1887

NAGANO WINE のおともに！

信州ワインブレッド

昨年 7 月、柄木田製粉㈱（長野市）が小麦やワインなど長野県産品の素材の良さを県内外に発信し生産と需要の拡大を図るため、「信州ワインブレッド研究会」を発足させ、現在は、41 社・団体（うち、オブザーバー 6）が加入しています。

信州ワインブレッドとは、県農業試験場が育成した品種「ハナマンテン」や「ゆめかおり」など県産小麦 100%の生地に長野県産ブドウの NAGANO WINE とドライフルーツを練り込んだパンで各社が工夫を凝らして製造しています。



■商品のお問い合わせ

ホテルメルパルク NAGANO

〒380-8584 長野市鶴賀高畑 752-8 TEL026-225-7806

農政部農業政策課農産物マーケティング室
担 当 中山武幸（室長） 中谷まゆみ（担当）
電 話 026-232-0111（内線 3030）
FAX 026-235-7393
E-mail marketing@pref.nagano.lg.jp