



# 北アルプス山麓ブランド B級グルメ スタンプラリー



# 参加店 募集!



【北アルプス山麓ブランド】

「北アルプス山麓育ち」の農畜水産物及びその加工品の中でも、秀でた特徴を持つ品を認定。平成18年の創設以来、総認定数は106品に至ります。

北アルプス地域の5市町村（大町市、池田町、松川村、白馬村、小谷村）と北アルプス山麓農畜産物ブランド運営委員会では、地域が誇る逸品「北アルプス山麓ブランド認定品」を用いた「北アルプス山麓ブランドB級グルメ」メニューを市町村毎に各1品、計5品開発しました。

運営員会では、これらグルメを巡る、回遊型の誘客キャンペーン「北アルプス山麓B級グルメ・スタンプラリー」の開催を計画しています。

地域振興を目的に、関係者が一丸となって盛り上げていきたいと思っておりますので、地元飲食店、宿泊施設等の皆様のラリーへの御参加をお待ちしております。

## 1 参加資格

北アルプス地域（大町市、池田町、松川村、白馬村、小谷村）内で営業する飲食店（宿泊施設、観光施設を含む）で、以下（1）、（2）の要件を満たしていただければ、どなたでも御参加いただけます。

### （1）北アルプス山麓ブランドB級グルメ・スタンプラリー参加店要件

①ラリーへの参加メニューは、店舗が所在する市町村のグルメ（下表）としてください。

市町村	グルメの名称
大町市	ふるさとの知恵 凍りもちだんご
池田町	てるてる坊主の里 あっぱれ豚丼
松川村	長寿の里 黒豆コロッケ
白馬村	大自然を楽しむ 白馬つけみそラーメン
小谷村	四季の趣 あんかけ小谷そば



※各グルメの調理方法や味付け、仕上げ等については、次ページ（2）のグルメ取扱要件にそって、各店の創意工夫により、ご自由にアレンジしてください。

- ②北アルプス山麓の魅力発信を主眼に、ブランド認定品の活用と地産地消に努めてください。
- ③各店にスタンプを配布しますので、店長または店員の方が押印をしてください。
- ④店内には、お客様にスタンプラリー参加店を認識いただくための表示（ミニのぼり等）や、北アルプス山麓ブランド及び同B級グルメの紹介用ミニボード（主催者が用意します）を設置いただきます。
- ⑤お申し込みいただいたメニューについては、必要に応じて一部変更をお願いする場合があります。

## (2) 北アルプス山麓ブランドB級グルメ取扱要件

### 【ふるさとの知恵 凍りもちだんご】(大町市)

- ①北アルプス山麓ブランド認定品「凍りもち」(ときわ農産物直売所かたくり凍りもち部会)を使用してください。
- ②別添レシピやアレンジ例を参考に、「凍りもち」の風味や特長が発揮されることに主眼を置いていただければ、材料等の変更、味付けや調理方法についてはご自由にアレンジいただいて構いません。
- ③仕上がりは「だんご状」として、できるだけ球形となるよう工夫してください。

### 【てるてる坊主の里 あっぱれ豚丼】(池田町)

- ①北アルプス山麓ブランド認定品「内鎌かんぴょう」(内鎌のかんぴょうを守る会)、「銀の鈴味噌」(池田町農産物加工組合カモミールの会)を両品、もしくはいずれかを使用してください。
- ②別添レシピを参考に、「内鎌かんぴょう」や「銀の鈴味噌」の風味や特長が発揮されることに主眼を置いていただければ、材料等の変更、調理方法についてはご自由にアレンジいただいて構いません。  
なお、豚肉は、地元産もしくは国産品を使用してください。
- ③名称の「あっぱれ」は、「晴天」を意味しています。仕上げに際しては、太陽や晴天がイメージできるよう工夫してください。

### 【長寿の里 黒豆コロッケ】(松川村)

- ①北アルプス山麓ブランド認定品「まつかわ福寿黒豆」を使用してください。
- ②仕上がりは「コロッケ」として、別添レシピを参考に、「まつかわ福寿黒豆」の風味や特長が発揮されることに主眼を置いていただければ、各材料の比率、調味料の追加等(ソース、ケチャップ等)についてはご自由にアレンジいただいて構いません。
- ③コロッケ単体の他、コロッケが主役となるメニュー(例:コロッケバーガー、コロッケカレー等)としても構いません。

### 【大自然を楽しむ 白馬つけみそラーメン】(白馬村)

- ①北アルプス山麓ブランド認定品「はくばの豚」(JA大北)、「白馬のみそ玉仕込み味噌」(白馬村味噌漬物生産組合)、「白馬青こしょう」(株式会社イースト)を使用してください。
- ②仕上がりは「つけ麺」として、別添の季節別メニューレシピを参考に、「はくばの豚」、「白馬のみそ玉仕込み味噌」、及び「白馬青こしょう」の風味や特長が発揮されることを主眼に置いていただければ、トッピング材料の変更や調味料の追加についてはご自由にアレンジいただいて構いません。
- ③麺は、白馬オリジナル麺(赤だすき白馬製麺所)を使用してください。
- ④野菜等、副食材は、季節感のある村内産の使用に努めてください。

### 【四季の趣 あんかけ小谷そば】(小谷村)

- ①北アルプス山麓ブランド認定品「信州小谷そば」(小谷村そば生産組合)を使用してください。
- ②仕上がりは「あんかけ揚げそば」として、「あん」の材料には季節感のある村内産の使用に努めていただければ、味付け等のご自由にアレンジいただいて構いません。そば粉の配合比率も自由です。
- ③「信州小谷そば」の入手ができない場合は、地元産のそば粉を使用してください。

## 2 スタンプラリーの内容

- ①実施期間は、本年7月6日（土）～11月4日（月・祝日）を予定しています。
- ②参加店舗に関する情報を記載したラリーマップを作成し、様々な観光拠点等でPR、配布します。  
合わせて、地方新聞や各市町村の広報、当ブランドのホームページ等でも積極的にPRします。
- ③スタンプラリー参加店へは、それぞれ専用スタンプを配布しますので、該当グルメ1食分につきスタンプ1個を押印してください。
- ④お客様は、スタンプ数に応じて北アルプス山麓ブランド認定品等が当たる抽選会に応募できます。
- ⑤より多くのお客様が対象メニューを召し上がった店舗については、発表・表彰させていただきます。

## 3 募集店数 30店舗（予定）

## 4 募集締切 令和元年 6月5日（水）

## 5 参加料 無料

## 6 スケジュール



内容	時期
スタンプラリー参加店募集	5月7日（火）～6月5日（水）
ラリーマップの配布、ホームページ等への掲載	6月下旬～
スタンプラリー出陣式	7月上旬 ※別途、お知らせします
スタンプラリー実施期間	7月6日（土）～11月4日（月・祝日）
抽選会	11月中旬
集客上位店の表彰	令和2年2月上旬

## 7 お申し込み・お問合せ先

別添の申込書に必要事項をご記入の上、店舗が所在する市町村の農政担当部署までご提出ください。  
（FAX、郵送、E-mail可）

スタンプラリーに関するお問合せは、北アルプス農畜産物ブランド運営委員会事務局（大町合同庁舎3階北アルプス地域振興局農政課内 電話0261-23-6511）へ。