平成29年度 地域発元気づくり支援金活用事業

北アルプス山麓ブランド 100品達成記念誌

ふるさとの誇りを全国へ

北アルプス山麓育ち

清冽な水と空気、創り手の笑顔、
匠から生まれる珠玉の逸品

笑顔で生き生きと堂々と　～記念誌発行にあたり～

北アルプス山麓農畜産物ブランド運営委員会
委員長　　宮 澤　敏 文

全国各地に伺うとスキーや登山で北アルプス山麓を知る人は多いですが、当地のわくわく懇々とした魅力を知る人はそれ程ではありません。

先人が工夫して育て上げてきた逸品や自然との共生の中で生まれた匠品を世界に発信すること、食育や体験型を利用した観光誘致を図るため、１３年前、元農林水産事務次官で当時の内閣総理大臣特別補佐官渡辺好明氏（現ブランド認定委員長）に相談しました。ブランドを設立するには基本テーマは当然であるが第一歩に商標が大事との助言を頂き、商標の取得に取り組みました。

関係者の総意で「北アルプス山麓」名が最適となりましたが、すでに（株）協同乳業さんが登録していましたので、何度も東京都内板橋区の本社に出向き譲渡して頂けないか粘り強く交渉をしました。結果、「宮澤さんの熱意に、無償でプレゼントします。」と了解を得ることができ、協同乳業の役員の方の言葉にどんなに喜んだことでしょうか。まさしく「北アルプス山麓ブランド」の生み出す物語は、人の恵みからスタートしたのです。

後日､認定委員であるマスターソムリエの高野豊氏は「北アルプス山麓ブランドは３年くらいで終ると思っていたが、よくここまできましたね」と話されましたが、この１３年間は決して楽な道のりではありませんでした。

毎年皆で話し合い、その年の目標を決めて実行してきましたが、昨年、白馬高校国際観光学科の生徒が課外授業として埼玉県大宮駅で開催した物産展で声をからして「北アルプス山麓ブランド品」を宣伝する姿に、発足当初からの経過を思い出しながら熱いものがこみ上げてきました。

埼玉県商工会連合会の販売講演会では「このように整った地域ブランドづくりは全国にもめずらしいことです」と評価を受けました。

首都圏、中京圏で販売活動を企画する度に、賞賛を頂き「北アルプス山麓ブランド」は全国にも誇れるブランドであることを改めて認識しています。地域振興の核とする全国に先駆けた私達の挑戦は、今年、ブランド認定１００品を達成しました。

率直に「やっとスタートラインに着いた」が実感です。

「さあ、これからです」１００品達成を契機として原点に戻り、市町村とともに深堀りしてダイナミックに展開する第２段階に入りました。「創り手の笑顔､深みのある味」をテーマに一品一品により磨きをかけ「北アルプス山麓の誇りとさわやかな笑顔」を全面に発信する新たな挑戦が始まります。

白馬高校国際観光学科の生徒に北アルプス山麓ブランドについて授業する宮澤委員長（H29 年 10 月）

記念誌発行によせて

北アルプス山麓ブランド認定委員会
委員長　渡 辺　好 明

ブランド設立12年目にして認定品目数が100を超えました。まことに、嬉しく、また、感慨深いものがあります。いま各地で「地域ブランド化」の動きが活発ですが、北アルプス山麓ブランドはその先駆けともいえます。

対象品目数の豊富さはもちろん、地域の結束力の高さ、継続性の強さのいずれをとっても、他を凌駕しています。その背景には、「北アルプス山麓の豊かな自然と清冽な水と空気、そこで営まれるくらし」が産物や調理法とセットになっていることが挙げられます。

「和食文化」がユネスコの世界文化遺産になりましたが、これも、和食そのものなのではなく、多様で新鮮な食材、健康的な食生活、美しい自然や季節、地域の行事への参加のトータルとして認められ登録されています。北アルプス山麓ブランド運動が、地域、くらし、産物の組合せに着目して運営されてきたことは、その点でも、先見の明があったといえます。

12年もの長きにわたって審査をしてきましたが、いつも、物語性、独自性、信頼性、将来性の４点にこだわり、妥協せずに厳格なやり方を続けてきてよかったと思います。これも、宮澤運営委員長や事務局スタッフ、そして、審査を引き受けてくれた認定委員の横山タカ子さん、佐藤亮子さん、野村一正さん、高野豊さんたちのお蔭と深く感謝します。

さて、100品目という当初目標は達成しましたが、これで安心していてはいけません。
いかに優れた商品・産物でも、ときの流れとともに並みの、陳腐化したものになるのが世の常で、経営学では、「コモデテイ化」といいます。これを回避して、なお先頭を走るためには、①一層の差別化、②物語性の発揮、③単品でない総合力の利用、④地域の生活・産業との結び付きなどを強化していかなければなりません。立ち止まっていては他地域に遅れを取ってしまいます。

“Change to remain the same” の精神でのたゆみない努力と前進が求められるのです。

2020年には日本への観光客インバウンドが4000万人、経済社会も、グローバル一色の時代から「ローカル」の特徴の発揮を重視するところへ移りつつあります。有名観光地を見て回るだけの観光から、地域社会のよさを体験し、楽しむ時代になって来ています。そこでのポイントは、地域の産物とおもてなしであることは確実です。

続けること・「継続は力なり」、広げる・「数は力なり」、連携する・「農商工の連携、生活産業との連携」、浸透させる・「最終目標は地域の繁栄にあり」を高く掲げ頑張って欲しいと願います。100品目超えは終点でありません。旅路の一里塚なのであります。

北アルプス山麓ブランドの日で記念講演を行う渡辺認定委員長（H26 年 10 月）

北アルプス山麓ブランド 100 品達成を祝して

長野県農政部長　　北 原　富 裕

この度は、北アルプス山麓ブランドが100品を達成されたことを心よりお祝い申し上げます。

思い起こせば、平成17年４月に北安曇地方事務所に赴任し、北アルプス山麓ブランドの立ち上げを担当させていただきました。中でも認定委員長選任に当たっては、宮澤敏文大北地区農業振興推進協議会長と東京へ向かい、当時内閣総理大臣補佐官をされていた、前農林水産事務次官の渡辺好明氏にお願いし、快く受けていただいたことは、驚きであり、宮澤会長の行動力と人脈の広さを感じたところです。

また、認定基準の策定に当たっては､「独自性」「信頼性」「物語性」「将来性」の４点を基準の柱としました。

特に「物語性」は、環境への配慮や自然条件の活用などを物語として伝えられる商品であり、北アルプス山麓地域のイメージ向上につながることを目指しました。当時としては、物語性にこれほど踏み込んだ、認定基準はほとんどなく、検討を重ねた皆さんのブランド化の熱い想いが詰まっていました。私は、立ち上げ期の経過もあり、北アルプス山麓ブランドの取組みには常に関心を持っておりました。

末筆ながら、北アルプス山麓ブランドの一層のご発展と関係する皆様方のご活躍を祈念致しまして、お祝いの言葉とさせていただきます。

北アルプス山麓ブランド認定事業者としの想い

初代北アルプス山麓ブランド認定事業者協議会　会長　　飯 嶌　楯 雄

北アルプス地域農畜産物を基本として100品達成、大きな喜びであり心からお祝い申し上げます。

平成18年ブランド発足においては宮澤敏文運営委員長をリーダーに大北広域連合、議会、生産者が一体になって力を合わせ、大北地区農業振興推進協議会が基軸になり、ブランドを他の地区に先駆けてスタート出来たことを夢のように思い浮かべます。

北アルプス山麓の豊な風土を生かし、美味しさと安心安全を基準に認定されたブランド品を県内外に発信し大北産のこだわりをお届けするよう頑張りましょう。

北アルプス山麓ブランド認定100品達成について想うこと

北アルプス山麓ブランド認定事業者協議会　会長　　薄 井　朋 介

まずは、山麓ブランド認定100品達成おめでとうございます。

山麓ブランドが立ち上がって早、12年となるわけですが、認定事業者協議会も現在存続していることは、初代の飯嶌会長の大変なご尽力の賜物と心より感謝いたします。

さて、認定品が105品になりましたことは喜ばしいことではありますが、認定品全てが順調に販売を伸ばしているわけではありません。今後、山麓ブランドをさらに発展させるには運営委員会、認定事業者協議会、県、市町村等が一体となり努力していくことが重要なことだと思います。

そのために、認定品をいかに販売ルートに乗せられるかを検討し、育てていくことを最重要課題として取り組んでまいりたいと考えます。

北アルプス山麓ブランドに対する想い

元　北安曇地方事務所農政課長　　三 澤　鈴 子

このたび､「北アルプス山麓ブランド」が設立12年目を迎え、認定品が100品を超えたことをお聞きし、心よりお喜びを申し上げます。

平成18年、農政課長として北安曇の雄大な自然、うまい農畜産物や加工品を糧に、地域を盛り上げる努力を惜しまない皆様方の活動を１年間でしたがお手伝いをさせていただき、貴重な体験であったと感謝をしております。

運営委員会の設立や認定制度の創設、認定マークの決定等初めての取組ばかりで戸惑いましたが、認定マークは全国から218点の応募があり、一つに決めるのが惜しい作品ばかりでした。マークは、現在拝見しても清楚で優しげながら力強い「北アルフス山麓ブランド」を体現していると思います。第１回目は12品目を厳選して認定していただきましたが、皆様方の努力により脈々と引き継がれ、100品を超えました。これらの地域に根を張る確かな農畜産物や加工品で、北アルプス山麓地域の活性化を目指して益々発展されますことを心よりお祈り申し上げます。

北アルプス山麓ブランドへの一言

大町市長　　牛 越　　徹

北アルプス山麓ブランド認定品が100品を達成されましたこと、誠におめでとうございます。

当市からも北アルプスを代表する優れた産品として数多く認定されております。北アルプスの風土がもたらす自然の恵みで育った食材と、生産者の創意工夫の賜物であります。

市としましても、地域の魅力をより一層発信していくため、引き続き販路拡大と農畜産物のブランド力の向上に力を尽してまいります。

池田町長　　甕　　聖 章

この度は北アルプス山麓ブランド認定品100品達成大変おめでとうございます。今から12年前､｢世界に誇れる北アルプス山麓地域に、全国に誇れる魅力ある商品を｣との宮澤委員長の呼び掛けに、長野県、市町村、JA等関係機関が賛同し地道な活動を続けて来られました。当町では山麓ブランド認定品をふるさと納税の返礼品としており大変好評を得ており、リピーターも増えています。これも物語性と地域の作り手の顔が見える素晴らしい商品だからこそと思います。

今後の運営委員会の益々の発展と北アルプス山麓ブランド認定品が全国から海外へ羽ばたくことをご祈念申し上げます。

松川村長　　平 林　明 人

北アルプス山麓ブランドが100品を達成し、運営委員として大変喜ばしく感じております。

設立から12年が経過し、当村の認定品は１１品目となりました。多くの関係者の皆様のご尽力により、厳格な基準のもと認定された品の数々は村の誇りであり、地域の誇りです。北アルプス山麓は自然豊かで農産物の生産に適した地域であり、統一ブランドをもってその優位性をＰＲすることは、大変有意義なことです。

当村では現在、海外への販路開拓を進めており、いずれは共に広く認知され、北アルプス山麓全体が今後ますます活性化するよう進めて参りたいと思います。

白馬村長　　下 川　正 剛

3000m級の山々を抱え、その裾野に広がる北アルプス山麓地域は、四季折々の風土の移り変わりを楽しむことができます。そこらか育ち厳選された農畜産物が北アルプス山麓ブランド認定品として100品を超えるまでに成長したことは、多くの方々の協力と地域連携による一体的な取り組みの成果の表れです。

北アルプス山麓地域の魅力を県内外に発信し続けることで、この地域の更なる活性化につながることを期待します。

小谷村長　　松 本　久 志

この度北アルプス山麓ブランド認定品が100品を超えることとなりました。関係された皆様にお祝い申し上げますとともに、これまでのご努力に対して感謝を申し上げます。

ブランド認定品の中には、小谷村を産地とする品も７品目ほど含まれていますが、この品々を一つ一つ考えたとき「ブランド品」として地域の皆様や北アルプス山麓を訪れる皆様にどれだけ認知されているか？生産者や自治体は認知される努力をしておられるか？など気になる面もあります。

品目数の増加を以ってブランドの目的を達成とするのではなく、品質を磨き、安定した生産供給を行い、認知度の向上を目指し、自他ともに認める「ブランド品」となることを願っております。

北アルプス山麓ブランドの概要と活動

1　目　的

「北アルプス山麓ブランド」は、世界に誇れる豊かな自然と清冽な水・空気がもたらす恵みから生み出される北アルプス山麓地域の農林水産物並びに加工品等の中で、特に優れた商品をブランド品として認定するとともに、県内外に広く情報発信することにより、この大北地域に来ていただき体験を行うツールとしてブランド品を活用してもらうことで、農業振興はもとより、商業、観光業など地域経済の活性化を目指す。

2　実施主体

（1）運　営：「北アルプス山麓農畜産物ブランド運営委員会」
委員長：宮澤敏文（大北地区農業振興推進協議会長）
委　員：市町村長、広域連合議会議長、大北農協組合長、認定事業者代表、北アルプス地域振興局長　商工会代表
他（事務局：北アルプス地域振興局 農政課）
部　会：水久保節（広報部会長）、扇田孝之（プロモーション部会長）、恵崎良太郎（体験ツアー企画部会長）

（2）認　定：「北アルプス山麓ブランド認定委員会」
委員長：渡辺好明（新潟食料農業大学長、元内閣総理大臣補佐官、元農林水産事務次官）
委　員：高野 豊（マスターソムリエ）、野村一正（千葉科学大学危機管理学研究科教授、元内閣府食品安全委員会委員）、横山タカ子（料理研究家）、佐藤亮子（愛媛大学地域創成研究センター准教授）

運営委員会：ブランドの推進方針を決定

認定委員会：申請商品についてプレゼンテーションと試食による審査を実施

3　認定基準

（1）北アルプス山麓地域に対するイメージ向上につながる物語性があり、環境配慮や自然条件の活用に取り組んでいる。
（2）独自性があり、他の商品と比較し品質的に優れているなどの優位性がある。
（3）生産・製造過程の情報公開が可能など、品質・安全性に対する信頼性がある。
（4）安全性・継続的な生産販売が見込まれるなど、将来性がある。

4　取組の経過

（1）平成 17 年度：北アルプス山麓ブランド化検討委員会を設立。認定制度の課題や宣伝、販売を展開するブランド戦略などについて検討（委員会開催８回）

（2）平成 18 年度以降

平成 18 年度　目標：制度創設

・認定委員の委嘱　・認定基準　・認定要綱等の作成
・第１回認定委員会開催 (3/2)　・新規認定品１２品

・認定マークの募集・発表
（応募総数 212 点の中から決定）

ブランド認定マーク発表会

平成 19 年度　目標：制度の体制づくり

・第２回認定委員会開催 (11/17)　・新規認定品２６品（計３８品）
・店頭幕、生産地プレート等ＰＲ資材の製作

店頭幕

生産圃場プレート

平成 20 年度　目標：制度の PR・定着

・第３回認定委員会開催 (1/10)　・新規認定品 12 品 (計 50 品)

・公式ホームページの開設
・北アルプス山麓ブランドの日 (大町市)
・販売協力店認定制度の創設・募集
・ポスター、パンフレット等製作

北アルプス山麓ブランドホームページ

平成 21 年度　目標：制度の PR・定着

・第４回認定委員会開催 (1/9)　・新規認定品１０品 (計６０品)

・ブランド弁当、メニューの創作
・ブランド体験ツアー企画、手引き作成
・インターネット販売環境整備
・北アルプス山麓ブランドの日（松川村）

ブランド弁当審査発表会

平成 22 年度　目標：情報発信強化・販路拡大

・第５回認定委員会開催 (8/22)　・新規認定品４品 (計 64 品)

・広報番組の製作・放映 (10 月 25 日)
・体験ツアー受入れ（5 月 16 日～）
・北アルプス山麓ブランドの日（大町市）

北アルプス山麓ブランド広報番組

平成 23 年度　目標：情報発信強化・販路拡大

・第６回認定委員会開催 (12/11)　・新規認定品３品（計 67 品）

・松本駅での春・秋の物産展の開始
・北アルプス山麓ブランドの日（大町市）
・プロモーション DVD、パンフレット作成

物産展オープニングセレモニー

平成 24 年度　目標：観光ツールとして活用促進

・第７認定委員会の開催 (8/31)　・新規認定４品（認定 71 品）

・モデル体験ツアーの実施 (9/22 ～ 23)
・北アルプス山麓ブランドの日（大町市）
・ホームページの改善・充実
・販売推進員 1 名雇用し認定品等の配送販売体制の構築

松川村田鯉の掴み取り

平成 25 年度　目標：地域振興への活用

・第８認定委員会の開催 (11/15)　・新規認定５品（認定 76 品）

・第１回食のグルメグランプリ開始
・体験ツアーの推進
・北アルプス山麓ブランドの日（大町市）
・ネット販売体制の構築検討

食のグルメグランプリ出陣式

平成 26 年度　目標：商品力向上と新たな販路拡大

・第９回認定委員会開催 (10/31)　・新規認定８品（認定 84 品）

・イオン等と商談会・販売会
・第２回食のグルメグランプリ開催
・北アルプス山麓ブランドの日（大町市）

商談会の様子

平成 27 年度　目標：10 周年を迎え新たな発展方向を構築

・第 10 回認定委員会開催 (11/2)　・新規認定９品（認定 93 品）

・北アルプス山麓ブランドの日 10 周年記念イベント開催（池田町）
・第３回食のグルメグランプリ開催
・地域内事業者に対する商品等の説明力向上研修会

ブランドの日 10 年記念（池田町）

平成 28 年度　目標：観光と農業との連携強化

・第 11 回認定委員会開催（11/12）　・新規認定６品（認定 99 品）

・長野駅で観光と連携した新たな物産展を開催。
・販売協力店の強化・新設
・第４回食のグルメグランプリ開催
・北アルプス山麓ブランドの日（白馬村）

観光と連携した物産展（長野駅）

平成 29 年度　目標：大消費地への販路拡大

・第 12 回認定委員会開催 (11/16)　・新規認定６品（認定 105 品）

・商工会と連携事業による大消費地での販売会・商談会の実施
・第５回食のグルメグランプリ開催
・北アルプス山麓ブランドの日（松川村）

中京圏のバイヤー事前訪問

清酒金蘭黒部　黒部の氷筍水仕込　純米吟醸原酒

酒造りに大切な「水」にこだわり、ミネラルウォーターとしても市販されている「黒部の氷筍水」を仕込水として使いました。濃醇でコクがあり飲み応えのある味わいです。

価格（税込）
720ml：1,590 円　300ml：744 円

（株）かぶちゃん信州酒造
TEL 0261-22-0010
FAX 0261-22-0006
URL http://www.ichinoya.com

純米吟醸生酒　小谷錦

小谷村産の酒米「しらかば錦」を原料に仕込んだ純米吟醸酒小谷錦。ソフトな香り、淡麗でやや辛口な味は、一度も火入れをせず、蔵出しそのままの新鮮さの証明です。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

（株）道の駅小谷
TEL 0261-71-6000
FAX 0261-85-1113
URL http://www.otarimura.co.jp/

古代米仕込白馬紫雲

白馬村の隠れ里、青鬼集落の棚田で作った紫米で仕込んだお酒です。青鬼集落より望む朝日に染まる北アルプスを思わせる淡桃色で日本酒ながらワインのような不思議な味わいです。

価格（税込）
720ml：1,620 円　300ml：756 円

北安醸造（株）
TEL 0261-22-0214
FAX 0261-23-4834
URL http://daikoku.wpblog.jp/

蔵酒

地元契約栽培農家の皆さんに育てていただいた酒米「ひとごこち」を 100%使用した、味に幅とコクのある本醸造スペックの原酒です！パンチの効いた旨さをお楽しみ下さい。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

大雪渓酒造（株）
TEL 0261-62-3125
FAX 0261-62-2150
URL http://www.jizake.co.jp

認定品のＰＲ・販路拡大への取組

埼玉県大宮駅で開催した物産展でお酒の販売（H29 年 11 月）

銀座ＮＡＧＡＮＯにおいてブランドの食材・お酒を提供しながら旅行エージェント等との交流会で各市町村の魅力を紹介。（H26 年 10 月）

大雪渓　特別純米酒

信州産美山錦・ひとごこち 100% 使用。米本来の旨味、まろやかさを最大限に引き出しました。ご家庭の自慢料理と合わせてどうぞ。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

大雪渓酒造（株）
TEL 0261-62-3125
FAX 0261-62-2150
URL http://www.jizake.co.jp

大雪渓　純米吟醸

地元、安曇野産の美山錦を使用。米本来の優しい香りと味わい深い旨みを楽しめる吟醸酒素材の味を引き立てます。味口吟醸だから燗にしても美味しいです。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

大雪渓酒造（株）
TEL 0261-62-3125
FAX 0261-62-2150
URL http://www.jizake.co.jp

特醸純米酒　北アルプス

長野県酒造好適米「ひとごこち」を使い、厳冬期に仕込む昔ながらの「寒造り」の純米酒です。しっかりと人の手で造られ、福源特有の旨口で喉ごしにキレがあります。まさに風土が醸す旨き純米酒です。

価格（税込）
1,800ml：2,700円　720ml：1,404円

福源酒造（株）
TEL 0261-62-2210
FAX 0261-62-8050
URL http://www.sake-fukugen.com/

ルルベル・シードル

信州産の完熟りんごの100%果汁と酵母を瓶に詰め、瓶内二次発酵（メトード・リュラル製法）で造った本格的シードルです。
澄み切った味わいとほのかなりんごの香り、柔らかな泡とドライな口あたりは食中酒としてもお薦めです。

価格（税込）　330ml：735円
720ml：1,620円

福源酒造（株）
TEL 0261-62-2210
FAX 0261-62-8050
URL http://www.sake-fukugen.com/

清酒白馬錦　純米辛口原酒　氷筍酒

北アルプス・赤沢岳の地下700mに湧く、ミネラル分豊富な硬水「氷筍水」で仕込んだお酒です。凛とした辛口の男酒に仕上がりました。

価格（税込）　720ml：1,620円

（株）薄井商店
TEL 0261-22-0007
FAX 0261-23-2070
URL http://www.hakubanishiki.co.jp

清酒白馬錦（佳撰）

地元ならではの風情にあふれた旨口酒。しみじみとした奥の深い味わいは、まさしく白馬錦。近年は大吟醸から普通酒に至るまで地元農家との契約米を酒米とした地産地消に取り組んでいます。

価格（税込）1.8L：1,944円

（株）薄井商店
TEL 0261-22-0007
FAX 0261-23-2070
URL http://www.hakubanishiki.co.jp

清酒白馬錦　雪嶺（上撰）

透明感のあるさらりとした感触。やや辛口に仕上げていますが、余韻にいたるまで流麗な、白馬錦ならではの逸品です。

価格（税込）　1.8L：2,160円

（株）薄井商店
TEL 0261-22-0007
FAX 0261-23-2070
URL http://www.hakubanishiki.co.jp

清酒白馬錦　純米大吟醸極酒

華やかな香り、漂う気品。北アルプスの清冽な水で仕込んだこだわりの純米大吟醸です。

価格（税込）
1.8L：7,200円　720ml：3,600円

（株）薄井商店
TEL 0261-22-0007
FAX 0261-23-2070
URL http://www.hakubanishiki.co.jp

清酒白馬錦　雪どけ吟醸

北アルプスの雪どけを思わせる清らかさは、まさに水の如し。さらっとした甘みの中にくせのない辛さが味を引き締めます。

価格（税込）　1.8L：3,024円　720ml：1,512円
300ml：648円

（株）薄井商店
TEL 0261-22-0007
FAX 0261-23-2070
URL http://www.hakubanishiki.co.jp

清酒白馬錦　純米吟醸美米酒

地元北安曇野産契約栽培米「美山錦」と北アルプスの清冽なる伏流水を小谷杜氏伝承の技で、若き杜氏が醸す洗練された香りと喉越しの良さ。お米の旨みを十分に引き出した「純米吟醸」ならではの味です。

価格（税込）　1.8L：3,240円　720ml：1,620円

（株）薄井商店
TEL 0261-22-0007
FAX 0261-23-2070
URL http://www.hakubanishiki.co.jp

2016 大町メルロー Nishina

北アルプス山麓大町市のぶどう生産組合が栽培したメルロを100%使用したワインです。溌剌とした若さを感じますが重厚感を醸した飲み心地の良いタイプです。冷涼な地のメルロをお楽しみください。

価格（税込）
720ml：2,365 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2014 大町シャルドネ Nishina

北アルプス山麓大町市のぶどう生産組合が栽培したシャルドネを 100%使用したワインです。溌剌とした深みのある酸味が特徴のワインです。樽の香りがほど良く効き重厚感を増します。ワインだけでも楽しんでいただけるそんなワインです。

価格（税込）
720ml：2,365 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2015 シャルドネ Deuxième

北アルプス山麓池田町青木原産シャルドネを 100%使用したワインです。一年間樽で熟成し重厚感のあるタイプに醸造されています。コストパフォーマンスの良いワインです。

価格（税込）
720ml：1,782 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2016 ソーヴィニョン・ブラン Deuxième

北アルプス山麓池田町青木原産ソーヴィニョン・ブランを100%使用しています。フレッシュな酸味が清々しい切れ味の良いタイプです。日本ワインコンクール４年連続銀賞受賞中で幅広い支持をいただいています。コストパフォーマンスの良いワインです。

価格（税込）
720ml：1,782 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2016 ピノ・ノワール Deuxième

北アルプス山麓池田町青木原産ピノ・ノワールを 100%使用しています。若々しいなかに、ピノ・ノワール独特な優しさと優雅さを感じます。とまとをベースにした料理との相性が良いです。

価格（税込）
720ml：1,782 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2015 シャルドネ青木原（プルミエ）

北アルプス山麓池田町青木原産シャルドネを 100%使用しています。一年間の樽熟成を経て青りんごやグレープフルーツの持つ若々しい果実香が感じられ、エキス分に富んだキレのよい後味が印象的な辛口白ワインです。

価格（税込）
750ml：2,376 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2012 ソーヴィニョン・ブラン青木原（プルミエ）

北アルプス山麓池田町青木原産ソーヴィニョン・ブランを100%使用しています。樽で短期間熟成したアメリカンタイプのソーヴィニョン・ブランです。厚みを感じていただけるそんなソーヴィニョン・ブランです。

価格（税込）
750ml：2,376 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2015 ピノ・ノワール青木原（プルミエ）

北アルプス山麓池田町青木原産ピノ・ノワールを 100%使用しています。ピノ・ノワールの優しさと妖艶さを感じさせるワインです。いちごジャムを味わうような気品のあるタイプです。

価格（税込）
750ml：2,376 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2008 ピノ・ノワールロゼ

北アルプス山麓池田町青木原産ピノ・ノワールを 100%使用したロゼワインです。ピノ・ノワールをセニエ方式で醸造した、甘口のロゼワインです。薄ピンク色の綺麗なワインです。

価格（税込）
720ml：2,160 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

2011 ソーヴィニョン・ブラン・アイス

収穫後のぶどうを凍らせ、凍らせた状態で圧搾し、エキス分の凝縮された果汁のみを醗酵させた極上のデザートワインです。この品種でのアイスワインは日本で唯一です。

価格（税込）
375ml：3,909 円

（株）あづみアップル
TEL 0263-73-5532
FAX 0263-71-1310
URL http://www.swissmurawinery.com

稜線の風【特別栽培米】(ひとめぼれ、あきたこまち)

北アルプスを源流とする高瀬川と鹿島川の合流点に広がる田園地帯で、減農薬と有機肥料で育てた特別栽培米です。

価格(税込) 10kg:3,500円

(有)ライスファーム野口
TEL 0261-23-3038
FAX 0261-23-3316
URL http://yoikome.com/

アルプスの舞(そば粉)

アルプスの舞は、標高850mの高冷地で、自然環境が豊かで昆虫の飛来が多く、雑草が少ない条件の良いほ場を選んで、農薬・化学肥料を抑えて栽培しています。

価格(税込) 1kg:1,200円

(有)ライスファーム野口
TEL 0261-23-3038
FAX 0261-23-3316
URL http://yoikome.com/

鈴ひかり【特別栽培米】(コシヒカリ)

松川村は、自然の鈴虫が生息する数少ない土地。そんな自然豊かな「鈴虫の里」で生まれたコシヒカリであることから「鈴ひかり」という名がつけられました。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

鈴ひかり有限責任事業組合
TEL 0261-61-1030
FAX 0261-62-4106
URL http://www.suzuhikari.jp/

安曇野の風(コシヒカリ・風さやか)

日本百名山の一つ有明山。あづみ富士の真下に広がる田園地帯「松川村細野」でおいしい米づくりに励んでいます。スキにて耕起し酸素を入れ、有機物/微生物資材などを投入し売れる商品と位置付け、頑張って28年。2kg/5kg/10kg/30kgとニーズに合うバラエティーなサイズをご用意しています。

(株)安曇野水田カンパニー
TEL 0261-62-8333
FAX 0261-85-6333
URL http://www.azumino-rice21.com
E-mail rice21@hb.tp1.jp

白馬源流米ゆめしなの

「ゆめしなの」は、高冷地でしか栽培できない信州限定の希少なお米です。このお米を、白馬連峰より姫川に注ぐ源流を使い特別栽培米農産物基準により栽培しています。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

白馬ファーム(株)
TEL 0261-75-2411
FAX 0261-85-2412
URL http://www.hakubafarm.com/

白馬ゆきむろ熟成そば(そば粉)

(有)マイテカルでは、自社敷地内に豊富な雪を活かした雪室を作成しています。この雪室(+0℃〜−0℃)の中で保管されたそばは、味の旨み、深みに優れ、熟成されたそばへと進化します。 ※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(有)マイテカル
TEL 0261-72-7676
FAX 0261-85-0439
URL http://maitekal.com

信州小谷そば(そば粉)

北アルプスの麓は、標高が高いため昼夜の気温差が大きく、火山灰土壌で上質なそば栽培に適した環境です。信州小谷そばは、豊かな自然の中で育った香り高く風味の良いそばです。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

小谷村そば生産組合
(小谷村役場観光振興課内)
TEL 0261-82-2588
FAX 0261-82-2232

まつかわ福寿黒豆

豊かな土づくりと減農薬・有機肥料栽培で長野県のエコファーマー認定を受けた生産者が丹精込めて栽培した安心安全な黒豆です。

松川村黒豆生産加工組合
TEL 0261-62-9691
FAX 050-3730-7717
URL http://www.tike.cx/kuromame/

紫舞（紫米）（朝紫、南京香稲）

紫米は、総ポリフェノールがブルーベリーの約３倍あり、とても体に良いお米です。うるち米に紫米を１割程度混ぜて炊きあげると鮮やかな紫色のご飯が出来上がります。

価格（税込）　朝紫 450g：650 円　1kg：1,300 円

(一財) 白馬村振興公社
TEL 0261-75-3880
FAX 0261-75-3810
URL http://hakubakousha.com/index.php/michino-eki2

夢白馬石挽き蕎麦粉

夢白馬石挽き蕎麦粉は、標高 700mの高冷地で育った白馬蕎麦を 100%使い素材のおいしさを引き出す「石臼」で時間をかけて製粉しています。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(一財) 白馬村振興公社
TEL 0261-75-3880
FAX 0261-75-3810
URL http://hakubakousha.com/index.php/michino-eki2

桜仙峡あずき

池田町陸郷地区にて明治以来 100 年以上作られている希少な在来種の小豆です。風味が良く、皮がやわらかいのに、豆がしっかりしています。畑のルビーと言われる程貴重な小豆です。　価格 (税込)　500g：1,500 円　※配送料別途

金の鈴農産物等生産組合
桜仙峡あずき保存会
※お問い合わせは池田町商工会へ
TEL 0261-62-5085
FAX 0261-62-9792

果　物

りんご（北斗）

北斗は、スターキングの芳香を引き継ぐ、大玉の蜜入りりんごです。やや日持ちの短い品種なので、10 月下旬から 11 月上旬までの短い期間のみ販売しております。　価格 (税込)　1kg：600 円

(有) 下条農園
TEL 0261-62-5790
FAX 0261-62-4174

たべきりんご

北アルプスの麓で育った食べきりサイズのりんごです。ぜひご賞味ください。

価格 (税込)　１個：100 円

bite sized apple club
TEL 080-1294-7509（直通）
URL https://www.facebook.com/bite.sized.apples

りんご（シナノゴールド）

シナノゴールドは、その名のとおり果皮の色がとても鮮やかな黄金色になり、味は濃厚でとてもジューシーです。当園のシナノゴールドは、平成 25 年度・29 年度に農林水産大臣賞を受賞しています。

(株) 東印 平林農園
TEL 0261-62-4862
FAX 0261-85-0108
URL http://toujirushi.com/

ブルーベリー

・価格（税込）　500 円 /200g パック
　1,000 円 /500g パック　2,000 円 /1kg パック
・直送価格（送料＋税込）　3,500 円 /1kg
　6,500 円 /2kg　8,500 円 /3kg
・ご予約承っております。

出会いのチャンスはわずか２ヶ月。涼やか白馬の夏の宝石。プロスタッフ達によって選別された、高品質の生食ブルーベリーをパッケージしています。

収穫時期７月上旬～８月下旬直送サービスあります。

(有) ティーエム (しろうま農場)
TEL 0261-75-3301
FAX 0261-75-3223
URL http://tm-hakuba.com/

大町黒豚

大町黒豚は、アカシヤの癒しの森で大町の澄んだ空気と湧水で、育てる純粋なバークシャー種の黒豚です。
※価格等は直接、事業者等にお問い合わせください。

飯嶌養豚場
TEL 0261-22-2009

信州黄金シャモ

長野県が独自に開発し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。
※価格等は直接、事業者等にお問い合わせください。

松下農園
TEL 0261-23-3337
FAX 0261-23-3337

おたり野豚

北アルプスの麓、小谷村の広々とした野山を走り廻り、120～130kg の大きさに育ちました。「小谷野豚」は、肉にしまりがあり、脂肪もおいしい、高品質の豚肉です。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

おたり野豚生産組合
TEL 0261-82-2313
FAX 0261-82-2313

はくばの豚

※価格等は取扱い農協店舗（白馬ハピア、ええっこの里、ときわ店）で問合わせ願います。

はくばの豚は、育て方からこだわった SPF 豚です。SPF 豚は、特定の飼育方法で育てられた豚のこと。安心・安全な品質はもちろん、飼料に国産米を添加し、オレイン酸による「旨味」にもこだわりを持っています。

大北農業協同組合
TEL 0261-22-1842
FAX 0261-23-3001
URL http://www.hakubanobuta.com/

高瀬渓谷源流イワナ

当漁協では、大町市平野口の湧水他（年間を通じて水温 12℃）で、稚魚から１年間育てています。体長 15cm 程度まで育てられた岩魚は高瀬川源流の尾入沢に移され、１年間飼育されてから出荷されます。この２段階の飼育を行うことで、ストレスのない環境となり旨い岩魚となります。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

北安中部漁業協同組合
TEL 0261-22-7107
FAX 0261-22-7107

信州サーモン

北アルプスの雪解け水で育てられた当店の信州サーモンは、身の甘さととろける舌ざわりは、生臭みがなく、その味わいは絶妙です。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

（株）岩魚郷
TEL 0261-22-2435
FAX 0261-22-6791
URL http://kashimayari-garden.com/

岩魚

養魚場がある白馬村大出地域は、北アルプスの雪解け水が湧き出す水に恵まれた地です。湧き出す水に清らかな水は冬場で７℃、夏場でも 12℃。この水温が身の締まったおいしい岩魚を育てます。　※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

安曇野水産 白馬養殖場
TEL 0261-72-5205
FAX 0261-72-5205
URL http://www.seki-sakana.com/

白馬山麓岩魚

県が開発した新たなブランド岩魚であり、養魚場がある白馬村の北アルプスの雪解け水が湧き出す水で飼育され、さらに身の締まりと旨味がある岩魚となっています。
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

安曇野水産 白馬養殖場
TEL 0261-72-5205
FAX 0261-72-5205
URL http://www.seki-sakana.com/

野　菜

北アルプス山麓森のわさび（わさびの花）

大北地域は、北アルプスがもたらす冷涼な空気や風と、林間の木陰による適度な明るさによって、陸わさびの生育に好適な環境であり、品質の良いわさびが育っています。森のわさびは、４月中旬から５月上旬に咲くわさびの花で春の訪れを感じさせる旬の食材となっています。

北アルプス山麓わさび生産組合
FAX 0261-62-6533

白馬サンサンほおずき

雄大な北アルプス白馬三山の麓で、美味しい食用ほおずきを育てているのは、笑顔つながる女性グループ・白馬サンサン会です。食用ほおずきは、その可愛い姿で白馬の秋のシーズンを豊かに彩ります。輝くオレンジ色、ココナッツを思わせる甘い香りと高い糖度、ほどよい酸味。あふれるジューシー感。今やスーパーフードとしても名高いフィサリス（食用ほおずき）をどうぞお楽しみください。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

白馬サンサン会
TEL 090-4700-7835
FAX 0261-75-2325

仁科の大根

『仁科のだいこん』は標高 1,000m の高原で栽培されており、その特徴は大きく育ちながらも緻密でみずみずしく、中に「ス」が入らない品質です。特にきめ細かさが特筆され、おろしに最適との評価を受けています。また、煮くずれしにくく、煮物用としても評価されています。

（株）信濃百姓や
TEL 0261-22-0831
FAX 0261-22-0831

山採り山菜 うどぶき

うどぶきは、標高が高く、雪の消え際のような場所に生え、採れるのは５～６月という極限られた期間だけであり、その希少性から山菜の王様とも呼ばれています。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

大北農業協同組合
TEL 0261-22-1842
FAX 0261-23-3001

ヤサカの雪下にんじん

大町市八坂地区の高原で清涼な空気と水、そして豊かな土壌で育った糖度の高い「ヤサカの雪下ニンジン」は、12 月中旬から降る雪の下で熟成させることにより、更に甘味が際立ったにんじんになります。

ヤサカあいさいファーム
TEL 0261-26-2153
FAX 0261-26-2153

信州おたり雪中キャベツ

豪雪地帯の小谷村で、８月中旬に定植し、そのまま積雪期を迎え、雪の下で熟成させたキャベツです。収穫後に雪の中で単に貯蔵するのではなく、根が付いたままで、雪中で保存されるため、キャベツに甘味が増し、かつ新鮮さも保たれ他では味わえない絶品のキャベツです。

信州おたり雪中キャベツ生産組合
（小谷村役場観光振興課内）
TEL 0261-82-2588
FAX 0261-82-2232

加工品

小谷村ドレッシング（キノコ、さるなし、山菜、トマト）

小谷村のおかあさんたちが手づくりで仕上げた、季節の食材を使用した無添加・無着色・無香料のドレッシングです。

・内容量 :150ml　・賞味期限：６ヶ月
・価格（税込）　キノコ、山菜、トマト：540 円
　さるなし：648 円

小谷の四季
TEL 0261-82-2888
FAX 0261-82-2889
URL http://otari-v.wix.com/dressing

美麻高原菜の花オイル

美麻高原産菜種を、注文がある毎に搾油する、自家焙煎・圧搾抽出・自然ろ過という無添加の製法で、オレイン酸をはじめ、α－リノレン酸、天然ビタミンＥも含む、新鮮でヘルシーな調味用オーガニックオイルです。

価格（税込）　1,000 円

菜の花ステーション
TEL 0261-85-8040
FAX 0261-22-7601
URL http://nanohana.omachi.org/

凍りもち

伝統保存食の「凍りもち」は、おもちに戻して食べる他、焼いて香ばしく食べても良し、お湯を注いで離乳食・介護食としても良し、いろいろな食べ方ができます。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

ときわ農産物直売所
かたくり凍りもち部会

TEL 0261-22-8839
FAX 0261-23-3719

寒干し大根

大根を厳寒の時期に薄くかつら剥きにして屋外で乾燥させました。甘みがあり、煮物、巻物、味噌汁、サラダなど水に戻すだけで様々な料理ができ、シャキシャキの歯ごたえも十分です。冷蔵庫で保存すると長くご利用いただけます。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(株) 八坂こうげん

TEL 090-2742-3777
FAX 0261-22-1777 / 0261-26-1515

さるなしジャム

コクのある濃厚な味わい、甘酸っぱさと独自の芳香と酸味の効いたジャムなので、パンにつけたり、お菓子、ヨーグルトとも相性バッチリです。添加物を一切使用していない原液 100%のジャムです。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(株) 八坂こうげん

TEL 090-2742-3777
FAX 0261-22-1777 / 0261-26-1515

岩魚骨酒

岩魚は北アルプス山麓の自然の湧き水で育った岩魚を使用、竹は大町市八坂産のものを焼くことで油を抜き、安心して使える竹徳利に加工して使用しています。温めた日本酒をそそぐと、竹独自の香りを楽しめます。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(株) 八坂こうげん

TEL 090-2742-3777
FAX 0261-22-1777 / 0261-26-1515

桑パウダー・くわ茶

桑はカルシウムや鉄分が多く含まれ、栄養的に優れた食材です。美しい緑色の池田町産くわ茶をやすらぎのひと時のお供にどうぞ。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(株) てる坊市場

TEL 0261-62-6200
FAX 0261-62-6202
URL http://www.herbcenter.or.jp/

内鎌かんぴょう

内鎌かんぴょうは、信州の伝統野菜に認定された夕顔を無農薬で育て、昔から受け継いだ手挽きにより挽かれ、天日により自然乾燥され無漂白、無燻製で作られています。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

内鎌のかんぴょうを守る会

TEL 0261-62-4607
FAX 0261-62-4607

梨子田養蜂園のハチミツ

「あかしやの花みつ」は、透明度が高く、さらさらとした味わい、「深山百花のはちみつ」は、北アルプスにそよぐ薫風のごとき香りが特徴です。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

梨子田養蜂園

TEL 090-7219-8900

田鯉のすずめ焼

縁起物だった田鯉のすずめ焼き。全国的にも鯉を揚げるという料理方法はかなり珍しく、珍味ではあるが、多くの人がその味にはまり、地元でも愛され続けている逸品です。

東印平林農園農産加工部

TEL 0261-62-3794
FAX 0261-62-3794
URL http://toujirushi.com/

宮沢牧場のアイス＆ソフト

自家牧場で生産した牛乳を使用した、風味豊かな宮沢牧場のアイスクリーム＆ソフトクリームです。

宮沢牧場
TEL 0261-62-8599
FAX 0261-62-8599

白馬青こしょう

“青こしょう”有機栽培された唐辛子を早い時期に収穫しフリーズドライ製法によって乾燥・粉砕しました。和洋中どの料理にも一振りするだけで、味に深みと爽やかな辛味が広がります。

価格（税込） 472 円
※詳しくは下記事業者にお問い合わせください。

（株）イースト
TEL 0261-72-8877
FAX 0261-72-8120
URL http://hh-shop.pepper.jp/east/about/

そのまんまりんご

安曇野産の完熟りんご「サンふじ」を皮も芯も丸ごとスライスして、そのままフリーズドライにしました。安全・安心で自然の風味そのままに素朴でやさしい味のチップに仕上げました。

価格（税込） 597 円
※詳しくは下記事業者にお問い合わせください。

（株）イースト
TEL 0261-72-8877
FAX 0261-72-8120
URL http://hh-shop.pepper.jp/east/about/

ほしりんご（シナノスイート）

ほしりんごの一番の特徴は、「厚み」です。この厚みがあるから、口の中で噛んでいると、りんごのうまみがグッと出てきます。

価格（税込） 600 円

スローフーズ白馬
TEL 0261-85-0803
URL http://slowfoodshakuba.com/

白馬アルプスプレミアムウォーター

北アルプス山麓 白馬乗鞍高原の地下水 650m から噴き出した地下水をボトリング。非加熱製法なので、甘みがあってまろやかな、口当たりの良い、自然の地下水そのままの味わいを楽しめます。

ニーズに合わせた３サイズをご用意
◎ハンドバッグにも入る小粋な 250ml
◎飲みきれるお手頃サイズ 350ml　◎スタンダードな 500ml
※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

小谷生コンクリート（株）白乗湧水工場
TEL 0261-71-7041
FAX 0263-71-7046
URL http://www.hakuba-alps.co.jp/premium-water.html

「ばいはるちゃに みとろ」のとまとじゅーす

ばいはるちゃに農園産の真っ赤に完熟した旬のトマトを原料に、食塩不使用、100％無添加のトマトジュースです。とても濃厚でリコピン豊富なトマト本来の自然の味を楽しめます。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

（特非）みとろクリエイト
「ばいはるちゃに みとろ」
TEL 0261-85-0243
FAX 0261-22-6131

「ばいはるちゃに みとろ」のとまとのコンポート

新鮮な食べやすい大きさのトマトを丸のままシロップ漬けにし、デザートとして変身してみました。冷やして食べるとトマトとは思えない目から鱗の美味しさです。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

（特非）みとろクリエイト
「ばいはるちゃに みとろ」
TEL 0261-85-0243
FAX 0261-22-6131

「ばいはるちゃに みとろ」のハックルベリージャム

なす科の植物、ハックルベリーには目に良いアントシアニン、ビタミンＡが豊富に含まれています。北アルプス山麓育ちの完熟した実を、こっくりとした深い味わいのジャムに仕上げました。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

（特非）みとろクリエイト
「ばいはるちゃに みとろ」
TEL 0261-85-0243
FAX 0261-22-6131

「ばいはるちゃに みとろ」のほおずきのコンフィチュール

ばいはるちゃに農園産の食用ほおずきを使用した程よい酸味とほろ苦さが特徴のフルーツソースです。ヨーグルトソースやお料理のアクセントとして種のツブツブ食感と彩りをお楽しみください。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

(特非) みとろクリエイト「ばいはるちゃに みとろ」
TEL 0261-85-0243
FAX 0261-22-6131

大町産黒えごま

荒廃農地を復元し無化学肥料・無農薬で育て除草・刈取り・脱穀作業を人力で行い、食する人に優しい自然食品です。

価格（税込） 400円（100ｇ入り）

らい鳥えごまファーム
TEL 0261-23-4006
FAX 0261-23-3248

大町産焙煎すりえごま

脱脂したえごまの殻には脂質が２０％も含まれる。これを低温で焙煎し、粉砕したパウダーです。乾燥リンゴを加えたオリジナル商品もございます。

価格（税込） 480円（150ｇ入り）

らい鳥えごまファーム
TEL 0261-23-4006
FAX 0261-23-3248

大町産えごま油

大地と自然に任せて育だった「黒えごま」から水分と酸化度を計測後、熱も触媒も加えず１度だけ搾った高純度の「えごま油」です。

価格（税込）1580円（90ｇ入り）
1980円（110ｇ入り）

らい鳥えごまファーム
TEL 0261-23-4006
FAX 0261-23-3248

北アルプスの麓　松川村のおいしい水 550ml

「自然のおいしさを、そのままに」
北アルプスの天然水を松川村で汲み上げ、自然のおいしさをそのままにボトリングしたミネラルウォーターです。

東京アート株式会社 松川工場
TEL 0261-61-1132
FAX 0261-61-1103

認定品のＰＲ資材の活用

平成２９年度新規認定された事業者に、認定証と生産農場プレート贈呈

漬け物

酢漬けコリンキー

太陽の恵みと温かさを感じる鮮やかなオレンジ色の漬け物。シャキシャキとした歯ごたえです。

価格（税込）
350円　　550円（化粧袋入り）

信濃大町のつけものや
TEL 0261-22-3942
FAX 0261-22-3942

紅梅漬

地元産の梅を使い、昔ながらの「かめ」に漬け込む。グラニュー糖としそをたっぷり使い、一つ一つ手塩をかけて作る甘いパリパリ感がたまらない紅梅漬け。その鮮やかな赤色、香り、食感は唯一無二のもの。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

池田町ふるさとの味開発研究会
TEL 0261-62-4814
FAX 0261-62-8983

かんぴょうしょうゆ漬

大きなゆうがおを一つ一つ丁寧に手引きして作った「かんぴょうしょうゆ漬」。ちらし寿司や白あえ、お弁当のおかず、酒のおつまみにしても最高の一品です。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

池田町ふるさとの味開発研究会

TEL 0261-62-4814
FAX 0261-62-8983

安曇野松川手造りみそ

素材は地元産にこだわり、美味しいと評判の松川産コシヒカリと安曇野の爽やかな風を受けて育った大豆。昔から松川村の家庭で仕込まれてきた、手造り味噌の技術を応用して造りました。

松川村みそ生産組合

TEL 090-9358-0101
FAX 0261-62-7997

白馬のみそ玉仕込み味噌

白馬村産の大豆・米とあら塩の使用にこだわった風味豊かな手作り味噌。昔ながらの知恵を用いた自然発酵・熟成で、白馬村の学校給食でも使われています。

価格（税込）
500g：620円　900g：920円

白馬村味噌漬物生産組合
（白馬村農政課内）

TEL 0261-72-5000
FAX 0261-72-7001

みそ

金の鈴味噌・銀の鈴味噌

金の鈴味噌」に使用しているテンペ菌は、健康に良いだけでなく、麹の味わいを一層高め、味噌に芳醇なまろやかさと豊かな風味を与えてくれます。

価格（税込）
金の鈴（450g）：550円　銀の鈴（450g）：390円　※1kg、600gパック詰めもあります。

池田町農産物加工組合
カモミールの会

TEL 0261-85-7663
FAX 0261-85-7663

ブランド品を活用した地域での魅力づくり
食のグルメグランプリ・スタンプラリーの開催

参加飲食店に期間中の投票箱を贈呈（認定品を２品以上活用したメニューを提供する飲食店が参加条件）

食のグルメグランプリ・スタンプラリーのパンフレット表紙

料理品

そばおやき ちゃのこ

ちゃのことは、小谷村で昔から食べられている郷土料理。そば粉・小麦粉に加え、ゆでた馬鈴薯を練り込むことでやわらかく、もっちりした食感が味わえます。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

おたり娘の会
（小谷村役場観光振興課内）

TEL 0261-82-2588
FAX 0261-82-2232

八坂の灰焼きおやき

一つ一つ手作りで、粉をこね、具材をいれ形成し、表面を焼いた後に、灰の中で蒸し焼きにする地元八坂に伝わる伝統的製法で作られた灰焼きおやきです。

価格（税込）　240円

信州金熊温泉明日香荘

TEL 0261-26-2301
FAX 0261-26-2339
URL http://asukasou.net/

木崎湖畔のタルトタタン

北アルプス山麓で収穫されたリンゴをたっぷり使い、添加物も一切使わず８時間じっくり焼き上げた。日本ではあまり見かけないフランスのアップルパイ！

価格（税込）・１ピース 350 円（お持ち帰り店頭のみ）
・18cm ホール　2,800 円　・23cm ホール　5,985 円

ビストロみぃーや

TEL 0261-23-1187
FAX 0261-23-1187
URL http://rakuten.co.jp/meeja/

白馬ガレット

白馬産のそば粉で作った生地に、白馬豚や信州サーモン、季節野菜などの地元食材を合わせた「白馬ガレット」。宿や飲食店など施設ごとに考案するガレットは提供店の数だけ楽しめるご当地グルメです。

・提供店については下記の白馬ガレットホームページをご覧ください。
・予約・価格等は直接、提供店へお問い合わせください。

白馬商工会

TEL 0261-72-5101
FAX 0261-72-6112
URL http://www.hakubagalette.jp/

その他の製品

華密恋　薬用入浴剤

池田町の大自然の中で、有機栽培されたカモミールの全草（花・茎・葉）から、独自の製法で余すことなく抽出したカミツレエキス 100%の薬用入浴剤です。
1982 年発売以来 300 万本以上のロングセラー！
入浴するだけで全身にうるおいを与えます。

価格　医薬部外品　400ml　2,200 円＋税

（株）カミツレ研究所

TEL 0261-62-9222
FAX 0261-62-9223
URL http://www.kamitsure.jp/

アルペンセダム

ひとつひとつ形が違う自然石とセダムで、北アルプスの山並みとその山麓の自然を表現した観賞用植物です。

※価格等は直接、事業者にお問い合わせください。

あづみ野バザール若松屋

TEL 090-9008-6986　FAX 0263-82-9393
URL http://uwasano.bazaar-komachi.com/
年中無休 P８台

※この冊子に表示の価格は平成 30 年３月現在の消費税を含む価格です。商品の価格は変動する場合がございますので、予めご了承ください。

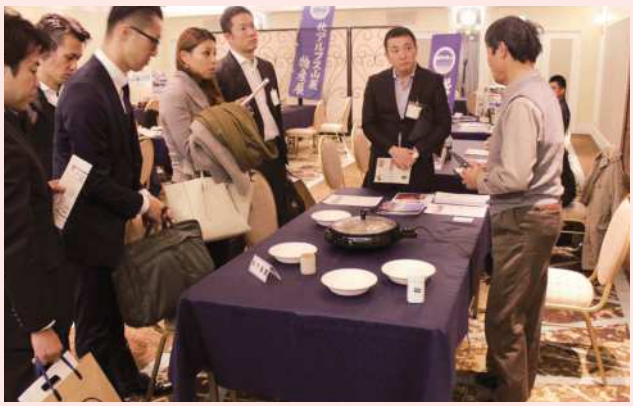
観光ツールとしてのブランド品の活用

白馬ガレットづくり体験を行う旅行業者（H29 年４月）

池田町相道寺ふるさと体験館でのブランド品の箱膳体験（H29 年８月）

全国への販路開拓の取組

名古屋市で中京圏のバイヤーと商談会を開催。（H29 年４月）



東京都で首都圏のバイヤーとの商談会を開催。（H29 年 11 月）

北アルプス山麓ブランド認定品　販売協力店

ぽかぽかランド美麻

売店・レストランに続き、平成２８年８月６日から温泉・宿泊施設がフルオープン！のんびりするなら「ぽかラン」！

住 大町市美麻 16784
☎ 0261-29-2030
営 6:00 ～ 21:00　休 不定休

かぼちゃやま農場

梨子田養蜂園の「あかしあの花みつ」はすっきりした味わい。田鯉のすすめ焼きは村の伝統食です。

住 松川村 3363-80
☎ 0261-62-0187
営 9:00 ～ 16:30　休 第2、第4水曜日

あづみ野バザール若松屋

塩の道保高宿、築 130 年の見世蔵づくり。喫茶、雑貨、手作り品の店内で紫舞・ブルーベリーのジェラート（300 円）をどうぞ。

住 安曇野市穂高 4337-2
☎ 090-9008-6986
営 9:00 ～ 19:00　休 無休

くろよんロイヤルホテル

ここでしか買えない商品や信州ならではの食材を使ったお土産を豊富に取り揃えております。

住 大町市日向山高原 2020
☎ 0261-22-1530
営 7:00 ～ 21:30　休 不定休

あづみの市場

地元並びに近隣の新鮮野菜やお米の販売、また特産品や産地直送による販売を行っています。

住 松川村 5744-4
☎ 0261-62-0377
営 9:00 ～ 18:00　休 1 月 1 日～3日

信州アルプス市場

松本駅ビルにて、数多くの北アルプス山麓ブランド商品を販売しています。

住 松本市深志 1 丁目 1-1
（ステーションビル MIDORI 松本店 1F）
☎ 0263-39-7188
営 10:00 ～ 20:00
休 1 月 1 日、年 2 回（不定休）

いーずら大町特産館

地酒、老舗のお菓子、麺類、漬物や郷土食、工芸品を販売。特産品詰合わせ「大町からの玉手箱」も贈物に好評です。

住 大町市大町 3300-1
☎ 0261-23-7511
営 9:30 ～ 19:00
休 5 月～ 10 月無休 / 11 月～ 4 月水曜日

道の駅白馬

棚田百選に選ばれている青鬼地区で栽培された紫米。抗酸化作用のあるポリフェノールがブルーベリーの約３倍含まれています。その他白馬や信州のお土産を豊富に取り揃えております。

住 白馬村神城 21462-1
☎ 0261-75-3880　営 9:00 ～ 19:00
休 火曜日（7 月中旬～ 10 月、1 月～ 3 月は無休）

JA 大北松川農産物直売所　アルプス一番

地元農家の皆さんが旬な時期に出荷するこだわりの農産物と、美味しいお米を販売しています。ぜひご利用ください。

住 松川村 7051-12
☎ 0261-62-9681
営 9：00 ～ 17：00　休 年末年始

立山プリンスホテル

アルペンルート入口扇沢駅まで車で 20 分。北アルプスの麓、林の中に佇む和風旅館。木々に囲まれた露店風呂をお楽しみ下さい。

住 大町市大町温泉郷
☎ 0261-22-5131
営 7:00 ～ 21:00　休 なし

マウント

白馬八方尾根スキー場近く！
北アルプス山麓ブランド認定品や白馬村産のお土産もたくさん取りそろえています。

住 北安曇郡白馬村北城 5272
☎ 0261-72-3020
営 7:00 ～ 21:00　休 なし

直売所　高瀬川

北アルプスからのミネラル豊富な水と寒暖差の大きな気候が育んだ良質な米 稜線の風を是非一度ご賞味ください。

住 大町市平 180-2
☎ 0261-23-3038
営 8:00 ～ 17:00　休 無休

黒部観光ホテル

大町温泉郷の入口にあり、立山黒部アルペンルートの発着駅　扇沢駅まで約２０分の好立地。大町温泉郷一広い大浴場内湯、大町温泉郷唯一の夕食バイキングは７０種類以上と県下最大級の品数です。

住 大町市平 2822
☎ 0261-22-1520
営 7:00 ～ 20:30　休 不定休

白馬観光開発（株）　岩岳スキー場ノア売店

北アルプス山麓が育んだ地域ブランド商品を取り揃えております。

住 白馬村北城 12056
☎ 0261-72-2474
営 8:00 ～ 17:00
休（夏）7 月上旬～ 9 月下旬
（冬）12 月下旬～ 3 月下旬を除く期間

菜の花ステーション

無添加・こだわりの製法で、自然の風味と栄養素をそのままに詰めた新鮮でヘルシーなヴァージンオイル（菜の花オイル）

住 大町市大町 3302
☎ 0261-85-8040
営 9:00 ～ 17:00　休 土・日・祝日

信州金熊温泉 明日香荘

八坂の灰焼きおやきをはじめ、八坂の物産品や北アルプス山麓ブランド認定を受けた商品など豊富に取り揃えております。

住 大町市八坂 1160
☎ 0261-26-2301
営 10:00 ～ 20:30　休 無休

ホテル白馬

春 . 夏 . 秋 . 冬 . 四季折々を楽しめるフォーシーズンリゾートホテル。ホテル内の売店には、北アルプス山麓ブランドのこだわった商品をはじめ、スタッフが厳選して選んだ信州産のお土産を取り揃えております。

住 長野県北安曇郡白馬村北城 5470-1
☎ 0261-72-4444
営 7:00 ～ 21:00　休 なし

地場の郷

地元の方が自慢して持って行く産物をご用意しております。

住 大町市常盤 3563-1
☎ 0261-26-5111
営 9:00 ～ 18:00　休 水曜日

ＪＡ大北農産物直売所　ええっこの里

地元産の野菜・米加工品をはじめ、姉妹提携のＪＡしみずの商品を取り揃えております。

住 大町市常盤 6367-26
☎ 0261-85-2289
営 9:00 ～ 17:00　休 年末

白馬五竜エスカルショップ

人気の「白馬青こしょう」の商品を取りそろえています。信州の特産品やお土産、白馬村キャラクターグッズなど充実した品揃えとスタッフの笑顔でお待ちしています。夏期シーズンには新鮮な野菜、果物も販売しています。

住 白馬村神城 22184-10 エスカルプラザ内
☎ 0261-75-2101
営 夏期 8:00 ～ 16:30 冬期 7:30 ～ 21:00
休 テレキャビンの運行に合わせて休館日あり

道の駅おがわ

「さるなしジャム」はキウィフルーツの元種で、珍しいと評判。
「岩魚骨酒」も岩魚の香りが何とも言えない絶品商品です。

住 上水内郡小川村高府 1502-2
☎ 0262-69-3262
営 9:00 ～ 19:30　休 火曜日

池田町ハーブセンター道の駅 池田

地元産ハーブ製品を豊富に取り揃えております。池田町ならではの地場産野菜や地酒も人気。季節のハーブを楽しめるガーデンもあります。

住 池田町会染 6330-1
☎ 0261-62-6200
営 9:00 ～ 18:00（ガーデン～ 17：00）
休 不定休

SPORTS&SOUVENIR　アダムプラザ

トレッキング用品や産地特産品、地場産の土産品など豊富に取り揃えています。又、当店オリジナルクッキーやTシャツ、登頂記念マグネットが人気です。

住 白馬村北城 4258
☎ 0261-71-1030　営 8:00 ～ 17:00
休 春、秋のゴンドラ運休期間

道の駅中条

北アルプス山麓の「紫米」「くらかけ豆」「高原花豆」「えごま」等を販売中！

住 長野市中条住良木 1704
☎ 0262-67-2188
営 9:00 ～ 18:30　休 元旦

花紋大雪渓

築１５０年の古民家を再生した蔵元直営店。大雪渓の日本酒はもちろん酒スイーツなどもご用意しております。

住 池田町会染 9641-1
☎ 0261-62-3126
営 9:00 ～ 18:00
休 年中無休（年末年始は営業時間が変わります）

道の駅おたり

季節によりお勧めの商品をご用意しています。

住 小谷村大字北小谷 1861-1
☎ 0261-71-6000
営 10:00 ～ 21:00　休 水曜日

白馬姫川温泉　白馬ハイランドホテル

ホテル内の売店だから、品ぞろえも◎。日帰り温泉ご利用の方は、5% オフ。宿泊者割引ももちろんあります！

住 白馬村北城 21582
☎ 0261-72-3450
営 7:00 ～ 21:00　休 なし

道の駅　安曇野松川　寄って停まつかわ

松川産をはじめ北アルプス山麓ブランド認定品等を販売する農産物直売所があります。レストランでは地元産吟醸豚を使ったステーキ膳が、オススメです。

住 松川村 5375-1
☎ 0261-61-1200
営 9:00 ～ 18:00　休 1 月 1 日

白馬観光開発（株）栂池営業本部　栂の湯売店

白馬アルプスプレミアムウォーター
北アルプスの雪解け水を販売。
小谷村の優しい水です。

住 小谷村千国乙 12840-1
☎ 0261-83-2277
営 8:00 ～ 17:00　休 シーズン中無休

北アルプス山麓農畜産物ブランド運営委員会　平成 30 年 3 月　発行

【事務局】長野県北アルプス地域振興局農政課内
〒398-8602　長野県大町市大町 1058-2
TEL 0261-23-6511　FAX 0261-23-6512