

夏休み！信濃町で旬のとうもろこし収穫体験&ジェラートを食べよう

上水内郡信濃町といえばとうもろこし！ 同町の「にのくらマルシェ」と「centotto gelato (チェントット・ジェラート)」は、ジェラートの原料に使用している、糖度の高いとうもろこしの収穫体験イベントを開催します。収穫の後は、とうもろこしジェラートを味わえます。夏休み最後の思い出にぜひご参加ください！

- 日 時 8月16日(土)・17日(日) 第一部 9:00～・第二部 10:00～ 計4回
- 場 所 にのくらマルシェ、centotto gelato (チェントット・ジェラート)
(上水内郡信濃町柏原3439-1)
- 参 加 料 1人 1500円
- 内 容 ・とうもろこし収穫体験 (1人3本まで)
収穫したとうもろこしは炭火で焼いてその場で食べられます！
・とうもろこしジェラートの試食(カップジェラート1点)
- 定 員 各回40人 合計160人
おひとりでも、ご家族、ご友人とのご参加でも
複数名で応募の場合は、必ずグループ単位でお申し込みください。
- 応 募 方 法 右の二次元コードからお申し込みください。
※申し込みは先着順です。定員になり次第締め切ります。
- 申 込 期 限 8月8日(金) 午後5時まで



おいしい信州ふーどを育む疏水さんぽ

Vol.3 「五郎兵衛用水」(佐久市)

佐久市浅科地区で栽培され、全国トップクラスのおいしさを誇る「五郎兵衛米」。その良質なお米を育む水田を潤すのが「五郎兵衛用水」です。江戸時代の初め、水資源に乏しかった佐久地域に三つの新田開発を行った市川五郎兵衛真親が開削しました。

真親は3年に及ぶ探索の末、ようやく蓼科山の山中に湧き水を発見。山肌を削り、尾根を掘り貫き、くぼ地を越えるために「築堰」と呼ばれる盛り土をするなど数多くの知恵と工夫で約20㌦の五郎兵衛用水を築くことに成功しました。

五郎兵衛用水は、歴史的価値のある農業用水利施設として、2018年に国際かんがい排水委員会(本部・ニューデリー)から世界かんがい施設遺産に登録されました。

用水の近くには五郎兵衛記念館があり、真親の偉業に関連資料や昔の農具と一緒に紹介しています。新米の季節を楽しみに、農業発展の歴史を訪ねてみてはいかがでしょうか。

五郎兵衛記念館：佐久市甲14-1(管理者 佐久市)
用水施設の管理者：五郎兵衛用水土地改良区



「おいしい信州ふーど」キャンペーン

協賛企業募集中！

「おいしい信州ふーど」キャンペーンでは、地産地消について協賛いただける企業を募集しています。私たちと一緒に地産地消を推進しましょう！

キャンペーンの
お申し込み・お問い合わせは

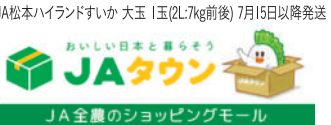
「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会事務局 長野県農政部農産物マーケティング室内
TEL 026-235-7217 FAX 026-235-7393 メール oishii@pref.nagano.lg.jp
https://www.shunchan-nagano.net/



JAタウンでは旬のすいかが目白押し！



JA全農長野通販サイト「全農長野僕らはおいしい応援団」では、長野県産農畜産物・加工品を販売しています。7月のオススメ商品は「すいか」です。昼と夜の温度差の大きさが生み出すJA松本ハイランドすいかは、果肉色は鮮やかな紅色で、肉質は締り、食味も良くシャリ感が強いです。その他にも季節に応じた旬の長野県産農畜産物・加工品をご用意しておりますので、是非ご覧ください！



夏の王様！甘みたっぶり、信州の桃！



太陽の光を浴びてよく色づいたジュシーで甘みたっぶりのものは、夏の到来を告げる風物詩。ものの旬は時期が短く、長期間の保存にも適さない果物です。「JAながの」が厳選して、限られた期間のなかで適熟なものを産地直送でお届けします！

JAながの 公式農産物オンラインショップ
https://tanto-nagano.jp/ たいんとながの 検索
カスタマーセンター (平日9:00～17:00) Tel: 026-217-8775

NOSAI 長野より「お知らせ」です

農業用ハウスへの備えはできていますか？



毎年のように異常気象による災害が発生しています。「いつ・どこで」起こるかわからない災害に、園芸施設共済が手厚くサポートいたします。

随時加入受付中！
ご相談は
お近くのNOSAI各支所へ

長野県農業共済組合 本所 ☎026-217-5800(代表)

NOSAI 長野 園芸 検索
https://www.nosai-nagano.or.jp/

みんなのネットワーク
NOSAI 長野

これからおいしい！信州が誇る桃3選



お買い求めは近隣のスーパー、青果店どうぞ。

お買い求めは近隣のスーパー、青果店どうぞ。

お買い求めは近隣のスーパー、青果店どうぞ。

戸隠から“涼”をお届け！御中元には戸隠そばをどうぞ！



蕎麦の製粉から製麺まで一貫生産のおいしい。戸隠高原の清らかな水を使い、丹精込めて製造しております。夏の贈り物に最適な蕎麦を。戸隠より“涼”をお届けします。【特典】下記直売・通販ご注文の際に、「広告を見た」で本体価格より10%OFF！※7月ご購入分が対象となります。※一部対象外商品がございます。詳しくは係員までお気軽にご相談ください。

株式会社 おびなた
本社直売店 〒381-4193 長野県長野市戸隠2640
営業時間 9:00～17:00(土・日・祝日 休み) TEL:0120-159428
https://www.obinata.co.jp

7月19日(土)は土用の丑の日！「スタミナ鰻満(まんまん)特集開催！



暑い夏を乗り切るスタミナ食材である鰻を、ラインナップ豊富に取り揃えました。常設売場の鰻に加え、土用の丑当りの19日(土)は、県内有名店の鰻を数量限定で販売いたします。7月17日(木)～19日(土)まで、本館地下1階中央イベントステージおよび各売場にて開催。

ながの東急百貨店 〒380-8539 長野市南千歳1-1-1
TEL.026 (226) 8181 (代表) https://www.nagano-tokyu.co.jp/

hug everyone.
ながの東急百貨店
TOKYU

とうもろこし祭3DAYS! 8/9-11開催!! MIDORI長野店もOPEN!



今年も黒姫山の麓にある「もろこし街道」に旬の季節がやってきました！7月中旬より甘いとうもろこしが旬を迎えます！8/9～11の3日間は「とうもろこし祭」を開催！夜まで営業。ジェラートやとうもろこし、地域の旬の味覚をぜひお楽しみください。MIDORI長野店は毎日9:00～20:00で営業中！MIDORI長野、信州おみやげ道ORAHOにてお待ちしております！

信濃町の産地直売所と野菜ジェラート店
にのくらマルシェ / centotto gelato
【営業時間】マルシェ 9:00～17:00 / チェントットジェラート 9:00～18:30
上水内郡信濃町柏原3439-1 お問い合わせ 026-217-1040
大型P(約80台) 無料ドッグラン併設

「からきだフェスタ」開催！



7月26日(土)10:00～14:00
栢木田製粉株式会社(長野市篠ノ井会30-2)特設会場にて開催！小麦粉や乾麺などのお得な商品が盛りだくさん。試食はもちろんのことクレープ作成体験やかき氷無料配布も予定。篠ノ井ぎおん祭りと同時に開催です。ご家族連れでぜひお越しください！！

お問い合わせ先 TEL.026-292-0890
からきだせいふん 検索

栢木田製粉株式会社

季節のおすすめ商品



そばの実をまるごと挽き込んだ粉を使用した「信州八割そば」と、そばの実の中心部の粉を使用した「信州更科そば」。信州味噌を使用したコクのあるまろやかなドレッシングに、信州産茎わかびを100%使用した和風仕立てのドレッシング。おいしい信州をぜひご賞味ください！

お問い合わせ先
食品商品部 TEL 026-284-5312
(9:00～17:00 / 土・日・祝日を除く)

マルエー産商

毎日、きっとどこかで。すまいる☺まるすい



私たち(株)丸水長野県水は、長野県産の「おいしい信州ふーど」をはじめ、新鮮かつ豊富な食材をお届けし、毎日の食卓を支えています。これからは長年培ってきた経験と知識を活かし、長野県の水を「食と笑顔」をお届けします。

株式会社 丸水長野県水

信州産 お肉の定期便

ご家庭と食肉卸市場をつなぐオンラインサービス
新型コロナウイルス禍で外食向けなど業務用需要が激減した食品卸各社。その中で食肉を扱う「株式会社プロミート(長野市)」は新たなサービスを提供するため、異業種の株式会社KDK(千曲市 電機設備業)と「ほっとバル株式会社(長野市 広告業)」で協同し、肉を消費者に直接届けるオンラインサービス「信州産 お肉の定期便」を始めました。「信州産を肉の間屋から直接買える」という安心・安全感が特長です。新しい生活様式にあったサービスを提供してまいります。
〒381-2202 長野市市場7-7 TEL.026-284-3355
http://www.promeat.co.jp/

豊かさを人の心に食卓に



信州味噌と地元で採れた旬の食材をたっぷり入れた味噌汁。手間いらずで美味しく、健康や美容にも効果的です。暑い季節には塩分補給ができ、疲れた胃腸にも優しい味方です。ぜひ、毎日の食卓に味噌汁を。

お問い合わせ
長野県味噌工業協同組合

長野県産豚肉使用 贅沢な一品



長野県産の豚ロース肉を使用したホワイトロースハムです。7日間以上熟成させて素材が持つ旨みと風味を引き出し、ノンスモーク製法で仕上げました。そのまま召し上がりいただくとしっとり柔らかな食感を、火を通すと脂がじんわり溶け出して、より一層美味しさを味わえます。贅沢な一品をぜひご堪能下さい。

信州ハム株式会社 TEL.0268-26-8686

念いを形に 形を未来へ



ショーシンは果樹園向け農業薬剤散布車「スピードスプレー」の専門メーカーとして、高効率で環境に優しい製品を提供しています。
株式会社 ショーシン
web: www.shoshin-ss.co.jp
tel: 026-245-1611

贈り物で迷ったらコレ！ご進物・ギフトの大定番



りんごの名産地立科町でとれた美味しいりんご100%使用。(自社農園)保存料・補糖・濃縮還元果汁などは使用せず、果肉を残した製法でりんごを食べているかの様な感覚と不思議な喉越しをお楽しみいただけます。芳醇な甘みの「ふじ」と少し酸味のある「千秋」2品種があります。

たてしなアップル(信州蓼科りんごの里)
〒384-2308
長野県北佐久郡立科町牛鹿161-1
TEL: 0267-56-2640
FAX: 0267-56-3522