

長野米の品種はたくさん！

長野県では、「コシヒカリ」が作付け面積全体の7割を占め県内全域で栽培されています。次いで「あきたこまち」が主に諏訪地域で作られています。そのほかに、「風さやか」も含めて主食用のうるち米は16品種、もち米は3品種、酒造りに使う酒米は7品種と多様な品種が各地で栽培されています。



主食用その他 5%

酒米 3%

風さやか 6%

あきたこまち 10%

コシヒカリ 76%

長野県産米の品種別生産割合

お米の“おいしさ”を決める成分って？

お米の食味に直接影響を及ぼす成分要素は、「タンパク質」と「アミロース」で、それぞれ含有量が低いほどおいしいと感じる人が多いようです。また、マグネシウム、カリウムなどのミネラル分や水分も食味に関係があるとされています。これらの成分は、品種や栽培方法などの違いによって変動します。

成分要素	含有量と食味との関係
タンパク質	低いほどおいしいと感じる人が多い
アミロース	低いほど粘りのあるご飯となり、おいしいと感じる人が多い
マグネシウム	高いほどおいしいとされる
カリウム	高いほどおいしいとされる
水分	低いと食味が低下するとされる

おいしい信州ふーどを育む疎水さんぽ

Vol.7 久保洞水路橋 (南木曽町)

南木曽町の国道19号沿いにある久保洞水路橋は、建設から120年余が経過した今でもなお威風堂々とした姿を見ることができます。国内に唯一現存するとされる石造りで多連の跨線（こせん）水路アーチ橋（線路をまたぐ水路橋）で長さ約20メートル、幅2メートル、高さは10メートルにおよび、今でも同町渡島の水田へ用水を届けています。

1909（明治42）年に旧鉄道院（後の国鉄）の中央本線の開通時に築造されてから、73（昭和48）年の電化・複線化に伴う線路付け替えまでは、橋の下を汽車が走っていました。木曽地域で探掘した花崗岩（かこうがん）を使用し、切り出した石の長い面と短い面を交互に並べて積み重ねる「フランス積み」の技法が取り入れられています。

長野県内に5千近くある橋の中から、歴史、時代の象徴、構造の特徴、用途などの観点から「信濃の橋百選」（信濃の橋刊行会選定）に選ばれています。

施設の管理者：渡島水利組合



県内直売所便り

旬の食材を買いに行こう

木曽町

道の駅 日義木曽駒高原

木曽のすんき漬け、始めます

木曽の伝統食「すんき」は、赤かぶ菜を塩を使わず発酵させた珍しい漬物。自然の力が生むほどよい酸味と香りが特徴です。木曽の冬の味覚として、「すんき蕎麦（そば）」にして味わうのもおすすめです。

〒399-6101
木曽郡木曽町日義4730-3
TEL.0264-23-3644
8:30-17:30
12～3月末までは9:00-17:00

※二次元コードが読み取れない場合は上記のように検索してください。



地産地消の輪を広げよう！

道の駅日義木曽駒高原のホームページ



大町市

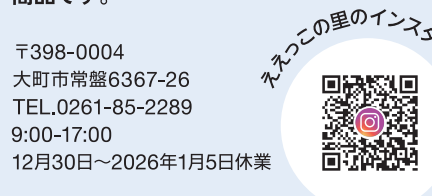
JA大北農産物直売所 ええこの里

人気の米粉麺どうでしょう

北アルプスパノラマロード沿いの直売所。地元生産者が丹精込めて育てた新鮮な果物や野菜のほか、グルテンフリーの米粉麺3種（パスタ・ラーメン・うどん）もモチモチ食感で根強い人気商品です。

〒398-0004
大町市常盤6367-26
TEL.0261-85-2289
9:00-17:00
12月30日～2026年1月5日休業

※二次元コードが読み取れない場合は上記のように検索してください。



ええこの里のInstagram



「おいしい信州ふーど」キャンペーンをわたしたちも応援します！

長野県

JA長野県

長野県JAバンク

信州JA全農長野

JA長野厚生連

JA共済

JAながの

NOSAI長野

長野県ガス協会

長野県農協直販

長野県Aコープ

信州オレイン豚

山本食品株式会社

なかの青果

株式会社おびなだ

SUNTORY

HOTEL METROPOLITAN

郵便局

TOKYU

にのくらマルシェ

KIRIN

Ajinomoto

柄木田製粉

TABLE LAND

マルエデ産商

丸水長野県水

株式会社JFE+

信州味噌

アグリノボ

Green Tourism

信州ハム

AEON

凍豆腐

SEOSUN

たましほアップリワイヤー

DELICIA

水と里ネットながの

おいも日和

八十二銀行

長野銀行

信濃毎日新聞

キャンペーンのお問い合わせは

「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/



あなたが、いらっしゃる。幸せ。お歳暮ギフトセンター開設！



ながの東急百貨店の贈り物

一年の感謝を込めて、大切な方へ心あたまる贈り物を。ながの東急百貨店お歳暮ギフトセンターは11月15日（土）～12月24日（水）まで開設（最終日午後3時閉場）。本年より別館シェルシェ4階特設会場にて。便利なネットショッピングは11月8日（土）～12月15日（月）24時間承ります。

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



郵便局のおすすめカタログ



「おいしい信州ふーど」を産地から全国へ贈れます。「お歳暮」として、のしを付けられる商品も多く取り揃えています！

※長野県・新潟県の郵便局で取り扱っております。

「郵便局のネットショップ」、アプリでもラクラク申し込み！



郵便局 日本郵便株式会社 信越支社
販売者：株式会社 郵便局物販サービス
※のしの対応が出来ない商品もございます。
※一部の簡易郵便局ではお申し込みいただけません。

自分へのご褒美に。お世話になった方へ。ジェラートのギフトを贈ろう！



信濃町の野菜ジェラート店 centotto gelato（信濃町本店・MIDORI長野店）
【信濃町本店】OPEN 10:00～18:00 / 上水内郡信濃町柏原3442-1 大型P（約80台）無料ドッグラン併設（AM 6:00 open）
TEL：026-262-1077
【MIDORI長野店】OPEN 9:00～20:00 MIDORI長野2F 信州おみやげ参道 ORAHO
TEL：026-405-9773

ジェラートウィナーギフト！受付中！！

6個 4,000円～（送料込み）



テーブルランド とろ～りなめ茸



ポン！とあけて、サッ！とかけるだけ。軽くて使いやすいスプーンいらす樹脂ボトルに入った「かける」タイプのなめ茸です。中身が出しやすくなるように、なめ茸の配合を改良しました。角度によって量の調整がしやすい為、様々なお料理にお使いいただけます。

テーブルランド TABLE LAND
https://www.tableland.co.jp

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



信州産 お肉の定期便

https://shinsyu3onik.thebase.in

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）とほぼとバル株式会社（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/

株式会社 JFE+

豊かさを人の心に食卓に



信州味噌

お問い合わせ
長野県味噌工業協同組合



高糖度ミニトマト マジアマとまと



お買い求めはお近くのAコープ店までどうぞ。

〒399-0033
長野県松本市大字笹賀7600-41
松本市公設地方卸売市場内
TEL：0263-57-6900 FAX：0263-57-4409

JA全農長野グループ
株式会社 アグリノボ

地産地消！「こだわりの宿」



信州とんとんヨリ

長野県内の秋から春の宿泊プラン

地産地消素材にこだわった料理自慢の宿泊プラン

旅先の地元食材と国産食材を使用し、食材の持ち味を活かした逸品をいただく。真の贅沢なひとときをお約束します。

信州の温泉宿で 忘新年会・歓送迎会・同窓会・法事・会葬・食事・温泉満喫！お仲間・ご家族でご利用ください！！

株式会社農協観光

信州産 新米 キャンペーン 2025

今年も美味しくいただきました 令和7年 長野県産 新米 キャンペーン NAGANO SHINMAI CAMPAIGN 2025

キャンペーン応募締切：令和7年12月31日（水）

抽選で150名様にお米券が当たる大チャンス！

賞品 150名様 8,800円分のお米券

応募方法 キャンペーンシール（50万枚限定）が貼付されている対象商品を2つご購入ください

応募締切 令和7年12月31日（水）消印有効

応募先 〒108-8799 日本郵便（株）高輪郵便局私書箱50号 長野新米キャンペーン運営事務局

キャンペーン特設サイト 公開中！

長野 JA全農長野

信州オレイン豚 Shinshu Olein Pork

「信州オレイン豚」は、一般的な国産豚肉と比較して旨み・甘み・コク・まろやかさの数値が高いのが特徴です。その名の通りオレイン酸含有率が45%以上と豊富で口にした時、脂が溶ける温度が低く、なめらかな舌触りもおいしさのポイントです。

もっと知りたい方は https://oleinpork.com/



信州オレイン豚 味わるお店はこちらから https://oleinpork.com/store/



信州オレイン豚の会 長野市市場2-1（事務局：長野県農協直販内） TEL.0120-940-650