



IIZUNA
長野県
飯綱町推奨品
Recommended Products
Iizuna-machi, Nagano

北信五岳の望む丘陵地に長野県飯綱町があります。

昼夜の寒暖の差や清純な天然水などで、養分をため込み、町の農畜産物はおしく育ちます。

そのおいしい飯綱町産の農畜産物を使った加工品の中から、町が認定した「飯綱町推奨品」をご紹介します。

飯綱町役場 産業観光課農政係
〒389-1294
飯綱町大字芋川 160 番地
☎ 026-253-4765



美術家の田窪氏の手書きによるオリジナルラベルで飯綱町産の減農薬栽培りんごを100%使用。
CIDER (シードル) 田窪氏ラベル
750ml 2,000 (+税) 円



町の天然記念物となっている高坂林檎(和林檎)を使用。微発砲の和林檎独特の味わい。
高坂林檎のシードル
750ml 1,850 (+税) 円



飯綱町産のフラムリースシードリング(外国種りんご)を使用。すっきりとした酸味が広がります。
フラムリースシードル
750ml 1,800 (+税) 円



飯綱町の自社農場で育てたトマトを使った、トマトそのものの味が楽しめます。
トマトジュース らくゆたか
350ml 350円
(株) マッシュアンドフルーツ
飯綱町赤塩6450
☎ 026-253-7410



町内産の紅玉りんごをたっぷり使用し、焼き立て、サクサクの食感とりんごのジュシーさにこだわっています。
IIZUNA 長いアップルパイ
1個 1,400円



しっとりガレット生地にシナモン風味のりんごを包み込んで焼いています。
夕焼けりんご
1個 145円

サンクセールワイナリー本店
飯綱町芋川 1260 ☎ 026-253-8002 (FAX8304) <http://www.stcousair.co.jp/>

(有) 明月堂
飯綱町牟礼 2724
☎ 026-253-2100 (FAX 2405)
<http://www.meigetsudo.biz/>



飯綱町のりんごをたっぷり使用。上質なカルヴァドスの香りを楽しめるアップルフランデーケーキ。

カルヴァドスのケーキ
1個 1,500円

(有) 明月堂
飯綱町牟礼 2724
☎ 026-253-2100



添加物を一切使用していないため、りんごの旨味と香りが凝縮された本物のストレートジュースです。

しほりっぱなしりんごジュース
1ℓ 600円



爽やかな酸味が心地よい外国種りんご「グラニースミス」、甘さの中にコクがある「ふじ」、濃厚な味わいの「シナノゴールド」。品種ごとに異なるりんごの香りと味をお楽しみください。

しほりっぱなしりんごジュース
「グラニースミス」、「ふじ」、「シナノゴールド」
各350ml 350円



(有) アップルファームさみず
飯綱町倉井 4278 ☎ 026-257-1512 (FAX1532) <http://applefarm-samizu.com/>



「ウスター」にはりんご果汁がたっぷり入っています。「濃厚」にはりんごをピューレにしてたっぷり入れています。その他、沖縄県産の黒糖や天日塩など、細部までこだわっています。

アップルソース (ウスター)・(濃厚)
各300ml 440円



しほりっぱなしりんごジュースを3ヵ月かけて静置発酵させたりんご酢です。お酢特有の強い匂いがなく、ほのかなりんごの香りが残っています。

純粋りんご酢
500ml 700円



町特産のりんごを使って、いつでも何処でも子どもからお年寄りまで気軽に食べることができます。

あたしんちのりんごっこ
1袋 (35g) 150円
関 妙子 飯綱町赤塩 3574
☎ 026-253-2071



紅玉の酸味と甘みのバランスを考えた作りしました。

りんごジャム (紅玉: 300g)
300g 700円
ファミリーレストラン白樺
飯綱町古町 1246
☎ 026-253-3677



飯綱町産の米、大豆を100%使用した自作です。

信州天狗みそ
(淡色赤みそ、十割糀みそ)
900g 750円
牟礼農林産物加工所味研究委員会
飯綱町川上 1970-1



生食では酸味が勝ちすぎて日本人の味覚に合いにくい「イギリス原産りんご」ですが、ジャムにすると絶妙な味わいになります。

英国りんごジャム
「フラムリースシードリング」・「フラワーオフェント」・「タイテマンスアーリーウスター」
各280円 500g
いいづなアップルミュージアム
飯綱町倉井 5 ☎ 026-253-1071 (FAX4451)





スモークの芳香な香りと成熟した信濃地鶏は、持つ肉の旨味が重なり、上品で豊かな味わいです。また、信濃地鶏は「しなののうえん」のオリジナル地鶏で、飯綱町のさわやかな高原でストレスの少ない自然に近い平飼で育てます。スモークはサラダ等に混ぜても美味しいです。

信濃地鶏 スモーク (もも)・(むね)・(ささみ)・(砂肝)・(皮)・(レバー)

800円/100g (もも)・700円/100g (むね)・500円/2本 (ささみ)・500円/2ヶ (砂肝)・400円/70g (皮)・500円/70g (レバー)

粗びきの歯ごたえと地鶏の肉汁たっぷりなジューシー感あるウインナー。

信濃地鶏 ウインナー (普通・辛口)

各5本入り 500円

(有) 信濃農園

飯綱町倉井2725 ☎ 026-253-2687 (FAX 8058) <http://shinanonouen.jp/>



粗びきの歯ごたえと地鶏の肉汁たっぷりジューシー感あるハンバーグ。町の高原でフロイラーの3倍程の120~150日もの時間をかけ、じっくり育てた地鶏で作りました。

信濃地鶏 ハンバーグ

1個 (130g) 400円



地鶏ガラスープ付きなので、丸ごと地鶏鍋にお好きな野菜との組み合わせがよく合います。

信濃地鶏 鍋セット

もも、むね、手羽先 300g
つくね 200g、地鶏スープ 500g

(有) 信濃農園

飯綱町倉井2725 ☎ 026-253-2687



飯綱町特産のりんごをふんだんに使用。他では作れないほど原材料を使用しています。

りんごソースドレッシング (紅玉)・(ふじ)

各200ml 各320円



のと越しのフレーバーが爽やかで、リピーターが多い。しつこくなく美味しく食べることができ、女性にやさしいソースです。

りんごソース

300ml 420円



町内で収穫したそばを粗びき、配合を徹底的に研究し作り上げた半生そば。雪おむりのシリーズで通年販売している。

半生そば

220g 600円



町内で収穫したそばを自社製粉し、手打ちで仕上げた本物の信州そば。つゆは高知の鹽、コフは利尻と本物を使用しています。

手打ち生そば

300g 700円



飯綱町産のそば粉のみ使用。石臼挽きの十割そば。

十割そば 飯綱の風

200g 450円

(有) 飯綱町ふるさと振興公社

飯綱町柳里628-1 ☎ 026-253-5153 (FAX 5154) <http://www.valley.ne.jp/~mureson/>



町内で収穫したりんごを使用し、酸化防止剤他は不使用の完全なストレートジュース

りんごジュース (ストレート)

1,000ml 520円



蕎麦を贅沢に使った、本格そば焼酎です。ぜひ一度お試しください。

本格そば焼酎 飯綱の風

各720ml 1,300円 (20度)
1,620円 (25度)

(有) 飯綱町ふるさと振興公社

☎ 026-253-5153



三水産の紅玉の煮汁と果肉をアガーで固めた添加物なしのゼリーです。

アップルゼリー (紅玉)

1個 100円



その昔、信州大原万宝院の山伏が村人の健康を考えて、製法を教え、今なお伝承されている「山椒大辛味噌」です。

大原万宝院伝承 山椒大辛味噌

1,000ml 520円



国産小麦粉、三水産紅玉・バターを使用し、添加物を使用していないアップルパイです。

アップルパイ (ミニ)・(リーフ)

2個 (ミニ)・1個 (リーフ)
220円 (ミニ)、200円 (リーフ)



生地にも米粉を混ぜることで、もちりとした皮の食感と中の具材のバランスが絶妙です。

おやき (野沢菜・大根・あずき)

各70g 120円



果肉まで赤い飯綱町産メイポールと国産小麦粉・バターを使用し、添加物を使用していない焼き菓子です。

メイポールさんど

2個 200円



天然醸造田舎みそ、飯綱町産大豆とコシヒカリ(米)を100%使用。糯をたっぷり仕込んだ柔らかな甘味が特徴。

味噌 (10割糀: 400g、800g)

400/800g

410/700円

さみず農産物加工組合

飯綱町倉井2891-4 ☎ 026-253-0032 (FAX 兼) <http://sanchans.com/>