

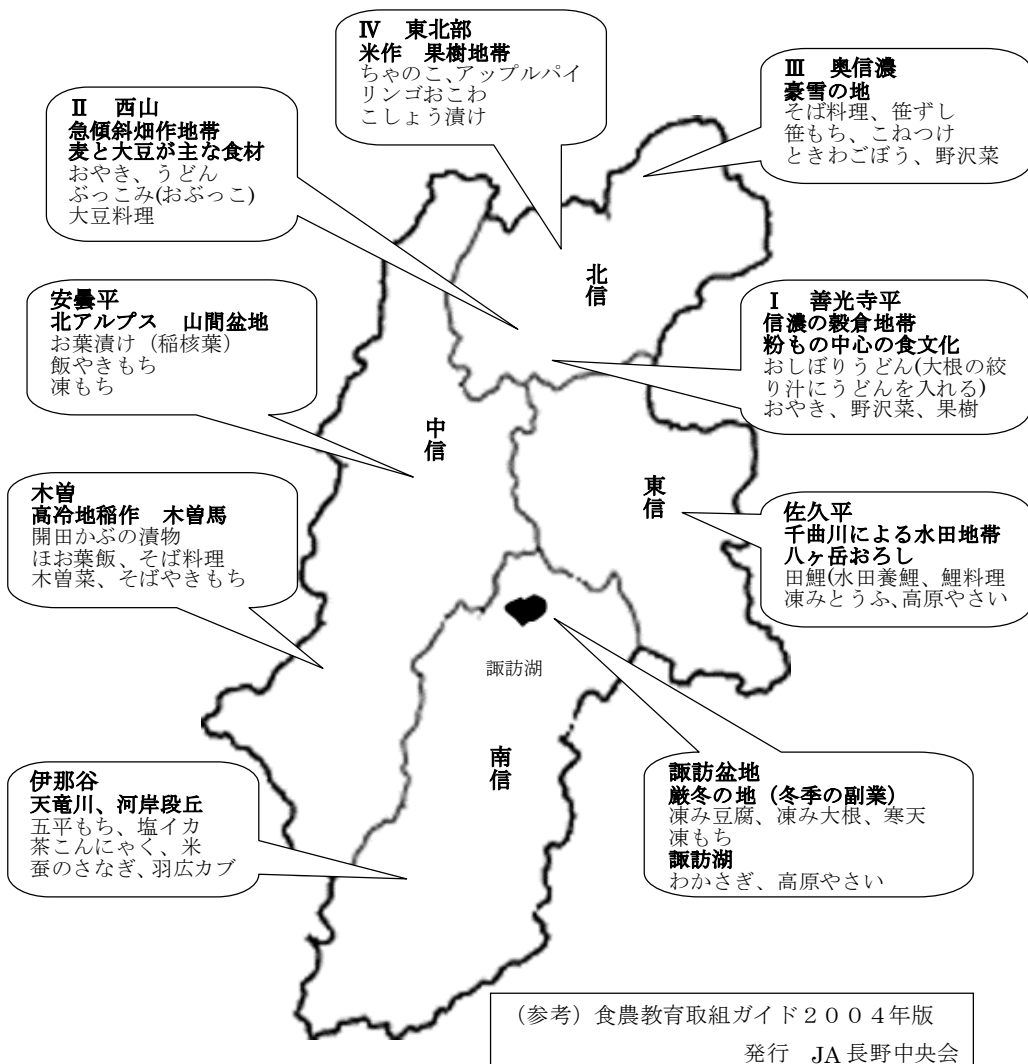
信州・食のおもてなし館

(交流会)

日本の屋根といわれる信州は、複雑な地理的条件と自然条件を巧みに生かし新しい農産物を取り入れながら地域独自の食文化を形成してきました。

今夜お召しあがりいただく信州の味も伝統的な味をベースに女性達が研究を重ね起業化した中から特別においしいものを準備させていただきました。

— 信州の代表的な郷土食 —



I 善光寺の味 長野市

おやき、
信州味の文化財
あつぷるもち
売り出し中の味
とりからあげ
りんごソース
かけ

たんぼぼの店 代表 小池峯子
026-229-2948



善光寺 HP 内「善光寺近況状況」より引用
CopyRight Zenkoji

II 西山の味 中条村

おやき、
信州味の文化財
とうふ
西山大豆は
天下第一
しかめいも
おふくろ
からの味

むらの駅つくし 代表 宮沢良子
026-267-2214



写真はイメージです

「信州公共の宿」より引用
CopyRight 長野県公営保養センター連絡協議会

III 奥信濃の味 飯山市

別名「謙信ずし」
信州味の文化財
笹ずし
ごぼうの太煮
有名な
常磐ごぼう
の産地
のざわ菜漬
信州味の文化財

いいやま味宝来
代表 坪根とみ子
0269-63-1113



IV 東北部の味 三水村 牟礼村

アップルの結晶
りんごおこなわ
スマートな味
ふろふき大根
おふくろの味
ちやのこ
そば粉のおやき
こししょう漬
伝統の味

チアさみず
代表 宮本久子
026-253-0032

牟礼村味の研究会
代表 山崎寿美子
026-253-3090

