

■売り手企業一覧(順不同)

参加	所在地	企業名	〒	住所	TEL	FAX	自慢の逸品・特徴
1	松本市	(株)丸正醸造	390-0826	松本市出川町7-7	0263-26-1647	0263-26-2771	味噌、醤油、つゆ、たれ、ドレッシング等
2	上高井郡 小布施町	(株)栗庵風味堂	381-0201	上高井郡小布施町小布施 414	026-247-2145	026-247-4821	「くまさんもなか」 くまの形のもなか皮にご自身で栗あんを詰めて召し上がる「もなか」です。
3	世田谷区	日本冷凍食品(株)	156-0052	世田谷区経堂1-5-4	03-3439-2186	03-3439-8503	冷凍食品 安曇野厨房わさび豚まん
4	松本市	加藤農園	399-0024	松本市寿小赤285	0263-57-4959	0263-57-4959	毎年厳選したリンゴをブレンドしたシードル。2018年は紅玉他9品種、ハーフサイズも対応。リンゴ各種とのセットも可能
5	安曇野市	(有)あづみ野食品	399-8201	安曇野市豊科南穂高 4560	0263-71-2600	0263-71-2700	ジビエ肉みそまん、わさび茶
6	駒ヶ根市	(株)ぶらんつ	399-4117	駒ヶ根市赤穂8190-25	0265-95-3455	0265-95-3703	無添加青汁「青じろう」シリーズ
7	松本市	(株)石井味噌	390-0813	松本市埋橋1-8-1	0263-32-0534	0263-36-3033	天然醸造・杉桶で仕込む「信州三年味噌」と味噌を使用した加工品
8	下高井郡 木島平村	農村木島平(株)	389-2303	下高井郡木島平村大字 上木島90-2	0269-81-4401	0269-81-4402	小麦粉アレルギーやセリアック病が欧米諸国や国内においても問題になっています。小麦粉の代替品として、米粉を使ったスイーツ、焼き菓子やパン、めん類の開発が国内でも盛んに行われています。弊社では木島平米を米粉にして100%でスイーツ、焼き菓子の製造を行っています。小麦粉が食べれない方達をはじめ、誰もが美味しく食べて頂ける商品として仕上げた商品でアルプス正宗・純米酒 アルプス正宗・純米吟醸酒 アルプスの伏流水と地元産米で醸した手作りの清酒。酒蔵純米あま酒
9	松本市	(株)亀田屋酒造店	390-0852	松本市島立2748	0263-47-1320	0263-47-7056	お多福豆…大鍋にて1度に10kgものそら豆を3時間掛けて炊き上げます。食べたときに固さが口の中に残ることなく上品な甘さに仕上がっております。
10	伊那市	(名)だるま	390-0025	伊那市荒井3386	0265-72-3168	0265-73-9867	人の感じる旨み、コクが通常の鶏卵の2倍も違う「ノリタマゴ」を販売しております。また臭みも少なく濃厚な味わいの逸品です。
11	松本市	(有)風沢舎	390-1243	松本市神林2840	0263-86-0158	0263-57-8614	そば屋のつゆ(めん汁)
12	長野市	(有)小菅亭	380-0852	長野市東之門町367	026-232-2439	026-217-7304	すんき、赤かぶ甘酢漬け、ピリ辛こうじ 他、木曽地域の郷土食また地域の手づくりの味です
13	木曽郡 木祖村	木曽川源流の里 きそむら	399-6201	木曽郡木祖村大字数原 163-1	0264-36-1050	0264-36-3372	①小麦粉みたいいなまこうじパウダー(甘酒や塩こうじが簡単に出来る粉末)②小麦粉みたいなおからパウダー(低糖質食品、グルテンフリーの機能食品)
14	塩尻市	マテリス(株)	399-0702	塩尻市広丘野村49-1	0263-88-5115	0263-88-5448	信州佐久産アカシアはちみつ 信州立科産りんごはちみつ 軽井沢産山桜と立夏の花々のはちみつ、信州各地の名産品 非加熱無添加であることに加え美しい自然と丁寧な養蜂が生み出す風味豊かで高純度な逸品
15	北佐久郡 軽井沢町	(株)ハニーブランド	389-0102	北佐久郡軽井沢町軽井 沢1016-635	0267-27-0055	0267-27-0022	ところ天200g×2 寒天2本入れ
16	諏訪市	信濃寒天(株)	392-0013	諏訪市沖田町4-41-6	0266-58-3428	0266-53-3540	なごみつ ボトルタイプ 長野市産純粋ハチミツ りんご、あかしあ、百花みつ
17	長野市	北信濃養蜂場	381-0012	長野市柳原1837-5	090-9845-2833	026-244-1725	洋菓子屋さんがつくったブッセ 手づくり餡
18	下伊那郡 高森町	(株)外松	399-3103	下伊那郡高森町下市田 3121-3	0265-35-7888	0265-35-8586	濃厚なのに後味すっきりさわやか、アイスクリームよりも脂肪分が少ないうえに生きた乳酸菌がたっぷり入った身体にもうれしいフローズンヨーグルトです。
19	塩尻市	(株)いらか	399-0702	塩尻市広丘野村1710-2 ブチビル1階	0263-88-1131	0263-88-1132	中信地域で最も親しまれている地酒「大雪漢」
20	北安曇郡 池田町	大雪漢酒造(株)	399-8602	北安曇郡池田町会染 9642-2	0261-62-3125	0261-62-2150	珈琲豆 自家焙煎による鮮度の新しい豆の提供。農地・農園との信頼関係のある取引で珈琲豆の品質UP。減農薬、無農薬にこだわった珈琲豆の安定した供給。
21	松本市	珈琲豆専門店 豆工房	390-0861	松本市蟻ヶ崎6-8-1	0263-33-9123	0263-33-9123	味噌・天然醸造の赤みそ 漬物、みそ漬、梅漬など特徴ある漬物を製造しています。
22	須坂市	(有)土屋味噌醤油醸造場	382-0087	須坂市東横町383	026-245-0259	026-245-5578	小ロットにてPB商品作成を行っています。漬物、惣菜の製造を行い、加熱品の製造も行えます。
23	北安曇郡 松川村	(有)野口屋漬物	399-8501	北安曇郡松川村7008	0261-62-7229	0261-62-7889	遠山スタンダードジנגス260g冷凍(D+90日) ジンという言葉は味をつけるという意味。ジングスはタレ採みの味付肉の事です。羊の飼育が盛んであった遠山。昭和20～30年頃です。先代が味付焼肉を売り始めて今に至ります。地域に支持され、半世紀以上がらばっております。手造りこんにやく・泰阜村産のこんにやく半100%の手造りこんにやくで一般のものとは食感が全く違います。あく抜き不要でそのまま召し上がって頂けます。
24	飯田市	(有)肉の鈴木屋	399-1311	飯田市南信濃和田 1348	0260-34-2222	0260-34-5544	信州塩尻の840m～864mにある天空に近いワイナリーです。自社畑から収穫される健全果は糖度20度を下回リません。雑味がなく、フルーティーで美しいワインが特徴です。ぜひお楽しみください。
25	下伊那郡 泰阜村	(株)ボタジェやすおか	399-1801	下伊那郡泰阜村7565-3	0260-25-2075	0260-25-2075	信州産にこだわった100%ジュースとワイン
26	塩尻市	サンサンワイナリー	399-0722	塩尻市柿沢日向島 709-3	0263-51-8011	0263-56-2088	国産はちみつ(アカシア／りんご／百花)、国産コーンハニー、はちみつ加工品、信州諏訪産、かりん蜂蜜漬け等
27	安曇野市	(株)あづみアップル	399-8201	安曇野市豊科南穂高 5567-5	0263-73-5532	0263-71-1310	味噌・りんご・梅の三種類の味噌ドレッシングは当社のよく熟成した味噌をベースとしたとてもヘルシーなノンオイルタイプのドレッシングです。味噌ドレッシングは当社の赤味噌をベースに長野県産のりんごビュレを使用していますので、フルーティーな味わいです。梅ドレッシングは当社の赤味噌をベースに梅肉がたっぷり入っています。口当たりをよくするために、梅肉を濾すひと手間を加えています。味わいはさっぱりとしています。りんごドレッシングは当社の白味噌ベースとして長野県産のりんごビュレを使用し、レモン果汁が入っているのが甘酸っぱい風味がします。生野菜や温野菜のドレッシングだけでなくサラダうどんや焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶ・餃子のタレとしてもよく合うプロトン凍結機で加工した各種料理(ホテル・旅館向け朝食セット・料理など)
28	北佐久郡 軽井沢町	(株)荻原養蜂園	389-0115	北佐久郡軽井沢町追分 字吉野坂下405-2	0267-46-5012	0267-46-5052	味噌・りんご・梅の三種類の味噌ドレッシングは当社のよく熟成した味噌をベースとしたとてもヘルシーなノンオイルタイプのドレッシングです。味噌ドレッシングは当社の赤味噌をベースに長野県産のりんごビュレを使用していますので、フルーティーな味わいです。梅ドレッシングは当社の赤味噌をベースに梅肉がたっぷり入っています。口当たりをよくするために、梅肉を濾すひと手間を加えています。味わいはさっぱりとしています。りんごドレッシングは当社の白味噌ベースとして長野県産のりんごビュレを使用し、レモン果汁が入っているのが甘酸っぱい風味がします。生野菜や温野菜のドレッシングだけでなくサラダうどんや焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶ・餃子のタレとしてもよく合うプロトン凍結機で加工した各種料理(ホテル・旅館向け朝食セット・料理など)
29	須坂市	千日みそ(株)	382-0028	須坂市臥竜4-2-1	026-245-0762	026-248-4884	信州産原料にこだわったジュースやジャム
30	松本市	アルプスシャツ(株)	390-0813	松本市埋橋1-8-7	0263-32-5445	0263-33-9133	県内産の野菜(素材)を使用したおかずみそ、洋風ペースト、醤油など
31	千曲市	寿高原食品(株)	389-0804	千曲市大字戸倉1465-1	026-275-0032	026-276-4070	(当店オリジナル商品です)自家焙煎ほうじ茶 ほうじ茶ブランマンジェ TP緑茶 抹茶ブランマンジェ TP抹茶玄米茶 とってもおいしいティーパックのお茶です。
32	岡谷市	金元醸造(株)	394-0026	岡谷市塚間町1-2-8	0266-22-3165	0266-22-8694	天然酵母パン(信州産りんご果汁で培養した酵母を使った程やかな香りと風味豊かなパンです。じっくり長時間発酵により充分吸水した生地はしっとり柔らかです)
33	松本市	(有)伊勢の園本店	390-0822	松本市神田1-12-9	0263-25-5712	0263-25-5713	最新のクックチルスシステム(真空技術)によりむてんかそのまま、長期間保存を可能にした惣菜各種
34	松本市	アサヒ酵母(株)	390-1242	松本市和田南西原 3967-69	0263-47-8066	0263-48-1330	バウムクーヘン りんごバウム ほか焼菓子お土産商材
35	岡谷市	(同)A&A	394-0027	岡谷市中央町1-11-1	0266-75-0073	0266-75-0073	コンコード2017甘口 華やかなやまや明るい色合いの赤ワイン、プラムのような味わいの軽やかでフルーティな甘口
36	松本市	(株)彩香	390-0874	松本市大手2-1-9松本 大手ビル3階	0263-39-7101	0263-39-7102	ブルーベリージャム
37	安曇野市	安曇野ワイナリー(株)	399-8103	安曇野市三郷小倉6687	0263-77-7700	0263-77-1877	
38	須坂市	ブルブルファーム20	382-0034	須坂市仁礼町283-1	090-4158-5037		

参加	所在地	企業名	〒	住所	TEL	FAX	自慢の逸品・特徴
39	南佐久郡	(有)ハケ岳グレイスホテル 直営グレイス農園	384-1305	南佐久郡南牧村野辺山 217-1	0267-91-9515	0267-91-9516	ホテルの直営農園として、ハケ岳高原で土作りからこだわって栽培している野菜と諏訪湖畔で100年以上にわたって先祖代々の技術を継承しながら年間15種類程栽培している笠原農園のりんごを使ったグレイスホテルオリジナルのドレッシングです。ご宿泊のお客様の声からうまれた野菜を美味しく食べるためのドレッシングです。
40	塩尻市	信州塩尻農業公園 チロルの森	399-0651	塩尻市北小野5050	0263-51-8100	0263-51-8200	ソーセージ類、クラフビール、アイスクリーム類、ソフトクリーム
41	下伊那郡 阿智村	(株)ちさと東	395-0304	下伊那郡阿智村智里 556-1	0265-43-3938	0265-43-4668	「いちど食べたらもうたま卵」黄身まで染みだした秘伝のたれと、真空パックなのにとり食感が特徴。賞味180日の常温保存が出来るのも魅力の一つ。
42	長野市	(株)吉岡	381-1234	長野市松代町岩野267	026-278-2284	026-213-4548	加工品①とろろなめ茸 今までありそうで、なかったとろろとなめ茸の組み合わせで、無添加で賞味期限も1年と長く工夫しています。加工品②長芋グルテンフリーカレー 長芋を大きめに使用し、食感も楽しめるまた調味料もグルテンフリーとこだわった商品になります。加工品③長芋とろろ アンチエイジング効果もあり、割く手間、すりおろしの手間がいらず、冷凍で3ヶ月持ちます。
43	木曽郡 木曽町	アルプス物産(株)	397-0002	木曽郡木曽町新開 2387-3	0264-22-2351	0264-22-2305	すんき:赤かぶの葉と茎の部分を塩を使わず、乳酸菌で発酵させた木曽の伝統食。御嶽漬:野沢菜とすんきを合わせたおいしいお漬物。信州たっぷり味噌:信州の恵みをたっぷり入れたおかず味噌。
44	松本市	手作り和菓子の万寿堂	390-0802	松本市旭2-3-10	0263-32-1835	0263-32-1835	赤飯万寿 松本地域では古くから親しまれているが、当店でなち米にこだわりのお客様より高評価を頂いている。
45	安曇野市	(株)エイワ 穂高ブルワリー	399-8302	安曇野市穂高北穂高 2833-1	0263-82-8226	0263-82-8177	安曇野産ホップ・麦芽を一部使用したクラフトビールです。
46	松本市	ゴールドバック(株)	390-0833	松本市双葉12-63	0263-25-3008	0263-27-5255	信州産原料を使用した飲料のご提案をさせていただきます。信州安曇野ストレートジュース(缶)、ニアウォーター500mlPET、凍らせておいしいシャーベット、振って飲むジュレなど。
47	長野市	(株) ビオカ	381-2403	長野市信州新町水内 3381	026-262-5755	026-262-2812	ビオカ有機くるみのたれ180ml ビオカ有機みそとくるみのたれ180ml ビオカ有機くるみのたれアソート20ml×8
48	駒ヶ根市	氣賀澤農園	399-4117	駒ヶ根市赤穂12265-1	0265-83-2773	0265-83-2773	自作の野菜(化学肥料、農薬不使用)を使用した漬物かピクルス
49	木曽郡木 曽町	(株)霧しな	397-0302	木曽郡木曽町開田高原 西野5227-121	0264-44-2341	0264-44-2345	信州産そばを使用した生めん、半生めん。保存料不使用のため、そば本来の風味、旨みが味わえます。個食タイプから業務用タイプまで対応商品ございます。
50	上水内郡 小川村	麦ダンス農園	381-3302	上水内郡小川村高府 13107-105	026-269-2612	026-269-2612	大豆の発酵食品「テンペ」。原料は長野県小川村で古くから栽培されている「西山大豆」を自社栽培している。
51	北佐久郡 軽井沢町	K-HOUSE・4021	389-0111	北佐久郡軽井沢町長倉 2139-3010	0267-46-3773	0267-46-3773	しっとりシフォンケーキ ・生クリームと卵黄を使用していない。 ・しっとりして軽い感じ。
52	松本市	M's Factory	390-0832	松本市南松本1-9-4	0263-28-8099	0263-28-8099	信州、松本の新しい土産品として名所をかたどったオリジナルのティーバックを製造しています。OEMも製造可能です。
53	諏訪郡原 村	ハケ岳食工房(同)	391-0114	諏訪郡原村原山 17217-1667	0266-55-6186	0266-55-6186	国内では珍しく他社と異なり、お塩と麹で熟成させた減塩無添加生ハム。麴の発酵力で信州のお肉が更に美味しい「生ハム」になりました。
54	木曽郡木 祖村	(株)源	399-6201	木曽郡木祖村敷原 163-1	0264-36-1050	0264-36-3372	干し芋(長野県産) ヒリ辛こうじ(木祖村産米を使用した麴と醤油加工品)
55	渋谷区	特定非営利活動法人 あい・友	151-0063	東京都渋谷区富ヶ谷1- 38-5	03-3485-1793	03-3469-5312	6次産業化として青木村北村村長のもと始まった「赤ちゃんにんにく」無肥料無農薬純「国産」にんにくをクリーンな植物工場(ドームハウス)で水耕。ナノバブルにした青木村の水と空気だけで作りました。「GABAいっぱい」採れたてならではの成分がギュと詰まっています。「赤ちゃんにんにく」から作った「乾燥にんにく」青木村産のにんにくから作った「黒にんにく」もお願いします。
56	大町市	やさい畑のとんとん	398-002	大町市大町5733-13	090-7174- 5500	0261-25-0726	もち麦のローカロリーサラダ生こん
57	長野市	(株)会玉屋	380-0913	長野市大字川合新田宇 古屋敷2889-8	026-221-5744	026-221-1262	商品:信州小鍋と惣菜の詰め合わせセット コンセプト:地元メーカーとして信州の食材のおいしさの普及、添加物等を極力控えた家庭の味の再現 特徴:地元の食材にこだわった和惣菜です。製法は現代の製造方法の主流の大量調理でも、真空調理でもない料理の原点である「小鍋調理」で
58	安曇野市	(有)北アルプス牧場	399-8301	安曇野市穂高有明 8207-4	0263-83-7571	0263-83-7571	・牛乳・アイスクリーム 牛乳は当牧場でとれた生乳のみを使用し、自社の殺菌処理上にてていねいにビン詰めをしたノンホモ牛乳です。その牛乳をふんだんに利用したアイスクリームも作っています。
59	上田市	イミー (株)	386-1211	上田市下之郷348-1	0268-75-0311	0268-75-0331	特許取得商品 「発芽珈琲」
60	茅野市	(株)渡辺製麺	391-0396	茅野市北山4742	0266-78-2331	0266-78-2338	短時間で提供可能な早茹で生麺。ざるそばならば約1分、かけそばならば約45秒。賞味期限もD+14日と長く、扱いやすい信州そばと謳える商品です。
61	松本市	そば処 種村	390-8503	松本市中央3-9-4	0263-87-3218	0263-87-3218	開田産そばの実を石臼で自家製粉する、信州そば切りの店である当店がリリースする「松茸王国」は開田高原産の玄そばに、きのこの王様「松茸」を練り込んだ業界初のそばです。冷たいそばでは塩をかけ、また温かいつゆでいただくことで様々な楽しみ方をご家庭で楽しんでいただけます。また高級感あるパッケージは贈答用にも最適です。今年は新たに少量化したパッケージを加え、少人数世帯や高齢者ニーズにも応えます。
62	安曇野市	(株)辰巳	399-7102	安曇野市中川手2795 -1	0263-62-4628	0263-62-6828	信州サーモン加工品 信州サーモンてまり寿司、棒寿司、笹寿司
63	長野市	炭農家うえの	381-2421	長野市信州新町信級 8291	090-6199- 9834		玄米珈琲、焙煎玄米パウダー、よもぎ茶
64	長野市	フルーティアファーム(株)	381-0043	長野市吉田3-11-17	026-266-0809	026-266-0809	・フルーツティー:自社の洋梨畑で採れた洋梨をドライフルーツにし、信州産のドライフルーツとブレンドした茶葉を使用しないフルーツティー(使用したドライフルーツは自社加工) ・ドライフルーツ:信州産のフルーツを砂糖や添加物を使わずに加工したドライフルーツ
65							
66							
67							
68							
69							
70							
71							
72							
73							
74							
75							
76							
77							

参加	所在地	企業名	〒	住所	TEL	FAX	自慢の逸品・特徴
78							
79							
80							
81							
82							
83							
84							
85							

5