



りんごコース



くるみガラス® 野の花入れ小瓶

ガラス工房 橙は歴史ある町並みの残る北国街道「海野宿」にあります。地元東御市特産の胡桃を使ったくるみガラスは、くるみの殻を燃やした灰をガラスの原料に加えて作られており、淡い緑色は、どこか懐かしく温かみを感じます。宙吹きでひとつひとつ作られた作品はガラス工房橙オリジナルです。



【寺西 将樹 略歴】

- 1969年 長野県生まれ
- 1989年 吹きガラスをはじめ
- 1993年 東京造形大学卒業
- 1995年 日本クラフト展入選 銀座松屋
- 1999年 長野県東御市に「ガラス工房 橙」を築
- 2000年 日本クラフト展入選 銀座松屋
- 2004年 伊丹国際クラフト展入選
- 2007年 酒の器展入選 あわら市 会津創作の森
- 2012年 日本民藝館展入選



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0601-05

野の花入れ小瓶 1個

サイズ：約6cm×6cm×8cm

- *手作りのため多少のサイズの違いが出る場合がありますのでご了承ください。
 - *工芸品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。
- その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

上田 三窯 阿部春弥

白磁 箸置き はりねずみ

阿部さんは、料理を美味しく盛れるように、料理の良き脇役であって欲しいという思いから、製作の工程において「やりすぎない、作り込み過ぎないこと」に気を付けています。

阿部さんにとって、器を作ることが日常であるように、器を使う人には、使うことが当たり前であり日常の一部。器が使う人の人生の一部になるという責任と充実感を感じながら、日々器を作り続けています。



【阿部 春弥 略歴】

- 1982年 長野県上田市真田町生まれ
2001年 愛知県立窯業高等技術専門校修了
2001年 備前陶芸家 山本出氏に師事
2007年 三窯 設立



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1103-01

はりねずみ 3個

サイズ：4.5cm×2.5cm×1.2cm

素材：磁器

※手作りのため多少のサイズの違いが出る場合がありますのでご了承ください。

※工芸品は、職さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。

その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

菅平高原 酸塊窯

ウェルカムプレート

菅平高原で自然に囲まれながら器づくりをしている渡辺由理子さん。渡辺さんの作品は、染付という技法で青と白のみのシンプルな色合いです。磁器土を成形し、乾燥・素焼きし、呉須という顔料で絵付けをします。その上に透明釉を掛け、1280℃で焼成します。このように時間をかけて丁寧に作られた作品は菅平の野草や野鳥をモチーフにしているものが多く、見ているだけで温かい気持ちになります。



【渡辺 由理子 略歴】

- 1978年 武蔵野美術大学工芸工業デザイン科卒業
- 1980年 菅平にて酸塊窯開窯
- 1982年 第23回 日本クラフト展入選
- 1985年 東京ギャラリー銀座陶悦にて三人展
(以後毎年開催)
- 1996年 軽井沢ホテルプレストンコート、
クラフト展出品



申込番号 1303-01

草花のウェルカムプレート 1個
サイズ：約13.5cm×11.5cm



申込番号 1303-02

小鳥のウェルカムプレート 1個
サイズ：約13.5cm×11.5cm

※手作りのため多少のサイズの違い、色合いが写真と異なることもありますのでご了承ください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

軽井沢彫 一彫堂

長野県知事指定伝統工芸品 軽井沢彫 姫鏡

一彫堂の歴史は、避暑地として発展した軽井沢の歴史と深いつながりがあります。1886年(明治19年)、英国公使館付宣教師アレキサンダー・クロフト・ショー氏が軽井沢に初めて別荘を建て、避暑地として多くの外国人に紹介されたことにより、別荘用の家具として作り始められました。



一彫堂の初代も、軽井沢彫家具の元祖である清水謙吉商店に入店し、多くの家具などを手掛けています。日本古来の優れた技を受け継ぐ彫刻師や木地師が、日本の芸術に西洋的なアドバイスを加え、今日の軽井沢彫に発展させました。代表的な彫刻柄の桜は、日本をイメージする花として外国人に好まれ、その伝統は現在も三代目店主と職人達の手により継承されています。



申込番号 0201-070

姫鏡 1個

サイズ(全体)：13.5×8×0.8cm

サイズ(鏡の直径)：6.5cm

材質：天然木

※自然素材ですので木目や色合いなどの風合いが異なります。

※工芸品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。

その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

松本 hitsujiの庭 田路恭子

羊のオブジェ（ミニチュア）

「クラフトフェアまつもと」が開かれる、松本市の工房で作品を作りだす田路恭子さん。その工房は手のひらサイズの羊たちのワンダーランド。フランスを旅した時にアンティークショップで見かけた木と布を組み合わせた人物や動物の作品に惹かれたことがきっかけで羊を創り始めました。



羊毛や木、天然オイル、自然塗料といったやさしい素材をもとに丁寧に作っている作品にはシリアルナンバーが付いており、2002年から作り始めて羊は通算8000匹になりました。顔や毛の色、巻き方は1頭ずつ違っていて世界中どこで探しても同じhitsujiはいません。35mmのhitsujiの大きさに目線を合わせるとミニチュアの世界に引き込まれます。



申込番号 2701-01

羊のオブジェ（ミニチュア）

サイズ：縦28mm×横35mm×幅15mm

※羊は顔の色、毛の色などは選べません。
どんな羊が届くか楽しみにお待ちください。

天然藍染め テーブルセンター

藍は人類最古の染料です。中でもその美しさや効用が世界に知られたのがタデ科の「蓼藍」です。蓼藍は100日かけて藍葉を発酵させた染料「すくも」を大きな甕で「ふすま」「灰汁」などを入れ発酵させます。その液の中で幾度も染め重ねられます。



浜染工房の浜完治さんは、国内で数人しかいない生地両面に違う模様を染める「長坂中形染」のできる染師です。

「藍の型染めは糊作りで決まります。反物を染め、水洗いをして、糊を落とすとキリッとした藍と白の文様が出てくる感動は、たとえようもなく嬉しいものです。藍によって鍛えられ、慰められ、力づけられ、今もなお修行させてもらっています。」



申込番号 2601-01

テーブルセンター01×1枚

- ・素材：綿100%
- ・サイズ：約36cm×18cm



申込番号 2601-02

テーブルセンター02×1枚

- ・素材：綿100%
- ・サイズ：約36cm×18cm

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたします。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

木祖村 ナルカリクラフト

カエルのゲロゲロバー

木曾川源流の里、木祖村にナルカリクラフトの工房はあります。コンセプトは「おもしろいものを作ってたくさんの人に喜んでもらうこと」。代表の草刈成雄さんが作るおもちゃは、赤ちゃんから大人も楽しめるカラクリ人形までさまざま。手作りだからこそ作れる、味のある商品が多く、幅広い年代に人気があります。



ナルカリクラフトでは長野県産や国産材を中心に広葉樹や針葉樹、さまざまな木を使って製作しています。木っ端は薪として、オガクズは近くの牧場で堆肥として使い、人にも環境にもやさしい商品づくりをしています。

カエルをモチーフにした「ゲロゲロバー」はマラカスタイプの音の鳴るおもちゃです。カエルは「無事にカエル」ということで縁起の良いキャラクターとして人気があります。



申込番号 2104-10

カエルのゲロゲロバー 1個

サイズ：約14cm×7cm×4cm
自然オイル仕上げ。主要部分に長野県産材や国産材を使用しています。

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いが作品によって異なります。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。

その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

軽井沢 軽井沢アイスパーク

カーリング体験

カーリングレッスン 60分 1名様分(お土産付き)

2013年春に誕生した軽井沢アイスパークは、全国大会やアジア大会など大きな大会も開かれ、プロの選手たちも実際に使用している施設です。カーリングは500年前にスコットランドで発祥し、1998年長野オリンピックから正式競技となりました。小さな子供からシニア、さらに車椅子など障害を持つ方まで誰もが楽しめる競技であるとともに、高度な戦略が必要なことから「氷上のチェス」とも呼ばれる奥深いスポーツです。



申込番号 0603-01

カーリングレッスン60分 1名様分(お土産付き)

初めて体験する方には、おすすめの60分コースカーリングの基礎がひと通りわかり、ストーンの投げ方、スウィープも出来るようになります。

営業時間：9:00～22:00

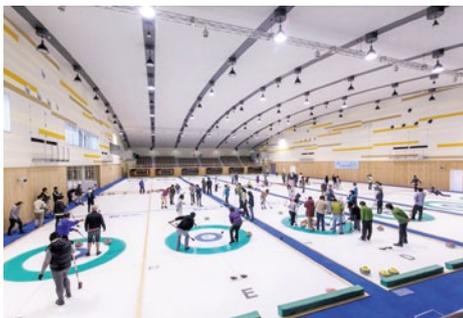
休館日：年末年始（12/31、1/1）

アクセス：JR軽井沢駅より車で15分

上信越自動車道・碓氷軽井沢ICより11km

国道18号バイパス塩沢交差点より1km

体験時間：60分



【お申込みの手順について】

- ① 専用お申込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。
- ② 投函日より約2週間で「ご利用クーポン」をお客様宅にお届けいたします。
- ③ お客様より直接施設にご予約の連絡を行ってください。
- ④ ご利用日当日「ご利用クーポン」をお持ちになって施設にお出かけください。

上田の三酒蔵 こだわりの日本酒

・岡崎酒造 亀齢 特別本醸造

洗米全量手洗いから槽（ふね）しぼりまで手造りにこだわり、旨口の味わいがあり、冷でもお燗でも、幅広いお料理に合う本醸造です。

・沓掛酒造 福無量 吟醸生貯蔵原酒

酒蔵の中で約一年間氷温熟成した限定の吟醸酒です。より華やかな香りと深みある味わいに仕上がりました。冷酒で頂くとより口の中いっぱい香りが広がり、様々な料理と合わせることが出来ます。



・和田龍酒造 純米しぼりたて生原酒

厳冬の時期に搾った純米酒にいっさい手を加える事なく、そのまま瓶詰めした限定品です。しぼりたてのフレッシュで芳醇な香りと味わいをお楽しみ頂けます。よく冷やしてお召し上がりください。

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。
※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。



申込番号 0301-11

冷蔵

- ・岡崎酒造
亀齢 特別本醸造 720ml×1



申込番号 0301-12

冷蔵

- ・沓掛酒造
福無量 吟醸生貯蔵原酒 720ml×1



申込番号 0301-13

冷蔵

- ・和田龍酒造
純米しぼりたて生原酒 720ml×1

クラフトジンとドライフルーツ詰合せ

香の雫では、国産の「クロモジ」を主体とした11種のボタニカルを厳選しています。香り立ちにこだわった製法で、爽やかなクロモジの香りを楽しめます。仕込み水は中央アルプスに磨かれた、天然水を使用しています。また、クロモジの細枝のみを加えて蒸留した液と、ボタニカルを浸漬し蒸留した液を独自の配合でブレンドすることで香りとお味を引き出しました。



申込番号 3803-03



イギリスで開催される国際的酒類品評会「International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2019」やアメリカで行われた『San Francisco World Spirits Competition (SWSC)』で銀賞を受賞した、クラフトジン「香の雫」は、爽やかな香りと華やかな味わいが特徴。口あたりのよい、華やかな味わいはカクテルのベースからロック、ストレートまで思いのままに味わえます。

- ・クラフトジン【香の雫】300ml×1
- ・ふじりんごドライフルーツ50g×1
- ・季節のドライフルーツ50g×1

※二十歳未満の方は酒類の申込はできません。
※メーカーの都合により、内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

軽井沢高原ビールと鹿肉おつまみ

私たちの使命は、ビールファンに美味しいエールを飲んでいただき幸せを感じてもらうこと！エールは日本で一般的に飲まれるビール（ラガーピルスナー）と違い、様々な香りや味わいを作ることのできるビールです。自然発泡製法で泡も味わいもまろやか。さらにアロマの特徴を引き出し、アルコール感、苦みと甘みを絶妙なバランスに仕上げております。



申込番号 3601-04



・ワイルドフォレスト

高原の爽やかな気候に合わせ、しっかりとした風味と香りを持たせた軽井沢で最も飲まれているローカルビールです。

・ナショナルトラスト

ブラックモルトが醸し出す甘みとコク、まろやかな苦みとローストの香りが特徴の黒色のビールです

・軽井沢高原ビール(季節限定)

年によって味の違う軽井沢高原ビールをお届けいたします。その年の味をお楽しみください。

- ・ワイルドフォレスト 350ml×1
- ・ナショナルトラスト 350ml×1
- ・軽井沢高原ビール(季節限定) 350ml×2
- ・信州猟師さんの鹿肉スライス(サラミ) 30g×1

※アレルギー：小麦、乳

※二十歳未満の方は酒類の申込はできません。

※「軽井沢高原ビール(季節限定)」は、季節によって内容及びパッケージのデザインが異なります。

※メーカーの都合により、内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

酒屋と味噌屋の甘酒飲み比べ

【大久保醸造店】

米糲にごはんと水を加えてねかせ仕上げる“信州松本地方の常道”で作った甘酒は爽やかな甘さです。濃厚でありながら、すっきりとしたキレのある後味です。

【橘倉酒造】

米こうじと千曲川伏流水の井戸水だけで造った甘酒は添加物を一切使用しておりません。こうじだけの自然の甘さを楽しんでもらえる商品です。



申込番号 1104-01



【ふくろや】

陣屋とは天領に置かれた代官所のこと。中野陣屋が置かれていたこの地には江戸時代、文化・文政年間に天領文化と呼ばれた創造性に富んだ文化が開花し、その背景に「陣屋みそ」が生まれました。「清左衛門醸造」として受け継がれた家伝の味は、「信州みそ」の特色をよく伝えてきました。信州栄村産の紫米入り甘酒は珍しいピンク色で独特な食感です。

【大久保醸造店】

甘酒 195g×2
※ホコリが溜まらないように蓋は缶の底についています。

【橘倉酒造】

こうじと井戸水だけの手づくり甘酒 450g×1

【ふくろや】

陣屋の甘酒 220g×1
紫米入り陣屋の甘酒 220g×1
もちきび入り陣屋の甘酒 200g×1

松本 本郷鶏肉

信州の郷土料理 山賊焼

「山賊焼」は、大ぶりの鶏のもも肉、むね肉を大きく開き、にんにく醤油タレに漬け込み、片栗粉、小麦粉などをまぶしてカラッと揚げた、塩尻生まれ、松本育ちの信州の郷土料理です。「山賊焼」という名前は、「山賊のように豪快に手で食べたから」とか、「山賊は物を【取り上げる】⇒【鶏揚げる】」など諸説あります。



本郷鶏肉では、こだわりのだしや数種類の醤油を使用した秘伝の下味たれで「山賊焼」の味付けをし、一枚一枚手作業で真心こめて作っています。「山賊焼」の付け合わせの定番は、キャベツです。キャベツの大きな葉を一枚ひいた上にドッカンと山賊焼を置きます。そして、山賊のイメージで豪快にかぶりつく。キャベツには塩をパラリとかけて、かじりつく。そしてお酒と一緒に流し込む。これが醍醐味です。



申込番号 3001-01

配達日
指定品

冷凍

・鶏唐揚げ(ムネ肉) 600g (100g×6)

※アレルギー：小麦、大豆

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

松本 大久保醸造店

漆塗りの木桶で作った熟成醤油

大久保醸造店は、創業明治38年の老舗醸造店。
丸大豆、小麦、塩、米など原料は全て国産で産地
・等級が明確なものだけを使用し、「昔ながらの
製法”で醤油を作り続けています。味1年、香り
2年、色3年という、3年かけてじっくり熟成さ
せる醤油は深い旨みと芳醇な香りがあり、味わい
まろやか。先代から伝承された、醤油づくりに対
する精神、培われた経験により、丁寧に仕上げて
います。



江戸時代から伝わる木桶には本漆が塗られ、蔵の
壁と床下には大量の炭が埋め込まれており、湿気
がたまらない工夫がされています。美しい仕上が
りの桶は大久保さん自ら塗り、仕上げたもの。蔵
の中は清潔に保たれ、隅々まで衛生管理が行き届
いています。自然にまかせて木桶でじっくり発酵
・熟成させた奥深い味わいをご家庭でもお楽しみ
ください。



申込番号 0502-01

- ・甘露醤油 360ml×1
- ・紫大尽 360ml×1
- ・琥珀だし 200ml×1

諏訪 丸高蔵

丸高蔵を楽しむセット

丸高蔵のある信州諏訪は澄んだ空気、きれいな水、寒暖の差が激しい気候など味噌造りに適した風土にあります。丸高蔵は、1916年(大正5年)創業の味噌蔵です。当時、清酒「真澄」を醸造していた十九代伊兵衛の、「子供から大人まで、誰にでも美味しく、健康に良い味噌・醤油を造り、世の益にしたい」との命により、この地にて醸造を始めました。



丸高蔵では、この気候風土の「地の恵」、小さな微生物たちによる熟成醗酵の「天の恵」、じっくりと醗酵させる「時の恵み」、諏訪人の理詰めで職人氣質の「人の恵」を活かした、諏訪で言う「まて」な(丁寧な)味噌造りに励んでまいりました。そして、信州の自然のように、素朴であたたかく、ほっとするお味噌をつくりたいと考えています。



申込番号 3104-50

- ・無添加信濃路味噌 300g×1
- ・無添加十四割味噌 300g×1
- ・国産しじみ汁4食×1
- ・いわし梅みそ煮缶 170g×1

※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

特別栽培米こしひかり

上田市は少雨地帯で晴天率が高く、湿度が低い典型的な内陸気候で農薬の使用量が少ない地域です。また南西に位置する塩田地区は強粘度の水田が多く、粘り気のあるおいしいお米を作るのに適しています。特に江戸時代は「塩田三万石」と呼ばれるほどの有名なお米の産地です。



特別栽培米とは農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米を言います。特別栽培農作物の定義は「生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農作物」となっています。



申込番号 1203-04

特別栽培米こしひかり 精米3kg

産地：単一原料米 長野県上田市
品種：コシヒカリ

八重原産 特別栽培米コシヒカリ

八重原台地は千曲川、鹿曲川の清流を眼下に浅間山、八ヶ岳、蓼科山の雄大な山並みを一望する山奥の隠れた米の名産地です。笹屋農園は自家製の有機質堆肥による土づくり、環境保全・有機循環農業を実践しています。適度な粘りとつやがあり、昔からおかずが無くてもごはんのみでおいしく食べられます。



特別栽培米とは農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米を言います。特別栽培農作物の定義は「生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農作物」となっています。



申込番号 1101-04

特別栽培米コシヒカリ 精白米2kg

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

オリジナル雑穀ブレンド米3種セット

「食ママ倶楽部」は2012年に「食育」「地産地消」「美味しく、楽しく食べる!」をコンセプトに設立。食育インストラクター・雑穀エキスパート・栄養士の資格を持つベテランママと子育て真っ最中のママさんが小諸の特産品や長野県産の無農薬の雑穀を使用し、安全、安心の商品を開発・販売をしながら、料理教室や講演会・セミナーを通して「食」の大切さを地域に発信しています。



「オリジナル雑穀ブレンド米」は、農薬不使用のこもろ雑穀プロジェクト雑穀を100%使っています。

【オリジナル五穀ブレンド米】

もっとも食べやすい雑穀米で、アマランサス入りで機能性が良好です。

【オリジナル七穀ブレンド米】

ザクザク雑穀好きにはたまらないブレンドのなっており、カレー・リゾットにも

【オリジナルホワイトブレンド米】

ホワイト系の雑穀のみでブレンドしました。二種の大麦が特徴です。



申込番号 1205-07

- ・オリジナル五穀ブレンド米180g×1
- ・オリジナル七穀ブレンド米180g×1
- ・オリジナルホワイトブレンド米180g×1

千曲 旬な菜

信州産ドライフルーツ詰合せ

明治42年に開業した畑野商店。新しいことをはじめようと平成20年からオリジナルブランド「手作り工房 旬な菜」を立ち上げおやきやお惣菜を作ってきました。近年では、御菓子部門を立ち上げ、許可を取得し千曲市の名産あんずを使ったジャムや加工品も手がけるようになりました。今は地域のシニア世代のメンバーが集って楽しく活動しています。



こだわりは、地元のご近所農家さんから直接購入した地元の食材を使っていることです。農家さんの顔がわかっている安心感と一声かければつながる連帯感がとても好きです。また、旬な菜の作業はすべて手作業で行っています。それは機械では出せない丁寧さと温かみがあると思っているからです。どこか懐かしい味わいを楽しんでいただきたいです。



申込番号 1212-01

長野県産セミドライフルーツ3種セット

- ・あんず50g×1
- ・ふじりんご50g×1
- ・季節のドライフルーツ50g×1

ミニトマトのジュース

「トマトをつくる上で、土が命」というストリーム・ファームでは、毎年、試行錯誤を繰り返しながら土づくりを行っています。土づくりには広葉樹の堆肥、広葉樹の木炭、米ぬか、ピートモスなど有機質な肥料を使用します。また、酵素を一緒に散布することにより有機質の肥料が発酵し、土中の微生物が活性化して強い土壌になります。その土壌で育ったトマトは糖度、食味、旨みの向上が期待されます。



「植物ってのは生き物で、天候によって生長に違いが出てくるんだ。出荷に適した大きさにならずに規格よりも小さいトマトとか。完熟状態で、割れてしまうのとか。これらのミニトマトをジュースにするわけだ。」と話す小林さん。

もったいないという思いから生まれたトマトジュースは、トマトジュース特有の青臭さがなく、甘くて、トマトジュースが苦手な方にも飲みやすいジュースです。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1304-06

ミニトマトジュース180ml×4

信濃の国カレー詰合せ

県歌【信濃の国】は、1899年に作られ、1968年に県歌として制定されました。今でも多くの県民に愛され歌われています。そんな県歌【信濃の国】を名前にした商品は、特別の許可を得て、ネーミングを使用させていただいています。この県歌【信濃の国】のように、信州の自慢の一品に、そして多くの方々に長く愛される商品になるようにとの願いも込めました。



信濃の国 きのこカレー



信濃の国 ビーフカレー



信濃の国ビーフカレーは、長野県産の牛肉やきのこ、りんごと桃、牛乳など、長野県で作られた食材をたっぷり使用しています。

信濃の国きのこカレーは、2種類のきのこの旨みと独特の食感を堪能いただけます。長野県産のワインなどで丁寧に仕上げました。



申込番号 1401-03

- ・信濃の国ビーフカレー200g×1
- ・信濃の国きのこカレー200g×2
- ・長野県産特別栽培米コシヒカリ300g×1

※アレルギー：小麦、乳

※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

土からこだわった野沢菜詰合せ

漬物の品質の決め手は素材と水の良さ。竹内農産は水清き美ヶ原高原の麓に位置し、清冽な地下水を使い、洗浄と漬け込みを行っています。また、自社堆肥工場で製造される有機堆肥で、フカフカの柔らかい土を作り、通気・保水・保肥力を高めて、野沢菜が育ちやすい土壌を整えています。



竹内農産の野沢菜漬は、浅漬けにこだわっています。なぜなら、素材の旨味をそのままお届けしたいから。そして、素材の含む栄養素を損なうことなく、健康作りにも役立てていただきたいからです。主力製品には、素材を引き立てるために、塩角がなくまろやかな天日塩を使用しています。新鮮な自慢の野沢菜、素材の風味をどうぞそのままお召上がりください。



申込番号 1602-08

配達日
指定品

冷蔵

- ・野沢菜漬 250g×1
- ・野沢菜わさび風味 250g×1
- ・きざみわさび風味のざわな 180g×1
- ・野沢菜しょうゆ味美ヶ原 200g×1
- ・のざわな油炒め 100g×1
- ・白菜と野沢菜のゆず風味 150g×1 (9月～3月限定)または
野沢菜しそ風味 150g×1 (3月～9月)

※アレルギー：小麦、カニ

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

飯田 戸田屋

柿寿楽 4個入り

戸田屋の歴史は寛永五年までさかのぼります。古くより菓子、食品等の地場産業との関わりが深く、砂糖、小麦粉などの菓子、食品原料の地域社会への供給を通じ、南信州伊那谷の豊かな食文化の発展に貢献してきました。

「市田柿」とは、2006年に南信州地域ブランドに認定された高森町市田地域が発祥の渋柿で、600年以上前から栽培されており、これを干し柿にしたものです。



柿寿楽は、特産の市田柿を丸ごと一つ贅沢に使用した創作和菓子です。数ある干し柿の中でも最高級品と名高い市田柿の中に、地元産「栗と柚子」と手亡豆で作った「栗きんとん餡」を贅沢に詰め、羊羹を掛け味甚粉(米の粉)を塗してから干し柿そっくりに仕上げました。優しく甘い肉厚な干し柿と栗きんとんの上品で奥の深い味わい、柚子の爽やかな香りが、お口の中で、程よく溶け合います。



申込番号 2003-05

配達日
指定品

柿寿楽 4個入 1個

※賞味期限：常温20日

※この商品は、配達日指定品です。
お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

信州飴と伝統飴を楽しむ詰合せ

長野県飯田地域。城下町として、古くから茶の湯文化とともに「菓子文化」が息づいてきたこの地域で、100年の歴史をもつ「手づくり飴」を受けついできたのが「信州飴本舗」です。お菓子づくりで使われてきた伝統的な素材や、長野県内で作られるフレッシュな果物や野菜、特産品を素材にして、今も職人が1点1点を丁寧に手づくりしています。



信州飴本舗の「飴」は、独自の工程によって果汁やジャムを入れても0.3%~0.7%まで水分量を落とすことに成功し、素材本来の味を活かすことが可能になりました。また、「飴」を練り上げる時にたっぷり空気を含ませることで「ほろり」食感を実現しています。長野県ならではの農作物や伝統的な特産品など、素材そのものの美味しさと、独特の食感をお楽しみください。



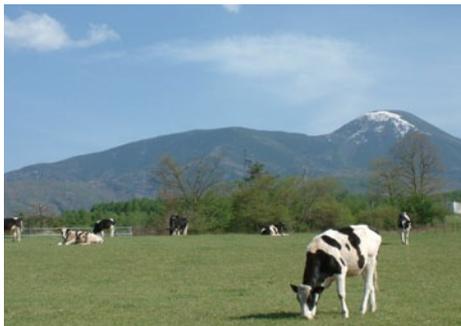
申込番号 2004-01

信州飴と伝統飴のセット

- ・白はっか70g×1
- ・きな粉玉90g×1
- ・上ニッキ115g×1
- ・みそ70g×1
- ・りんご70g×1

良質な牛乳で作ったアイスクリーム

長門牧場は、標高1400mの信州八ヶ岳・蓼科山の麓に211ha(東京ドーム約45個分)の広大な牧草地を持つ搾乳牧場です。高原の太陽の下、蓼科山の湧水と栄養豊富な自家栽培牧草で大切に育てられた乳牛から搾った新鮮な生乳で作られたアイスクリームは、生乳の風味が活きており、濃厚でコクのある味わいです。



【バニラ】牛乳のコクのある風味がいきた濃厚な味わい
【チョコレート】アイスクリームの甘みとチョコレートのコクが調和した濃厚な味わい
【フローズンヨーグルト】自家製のヨーグルトの酸味とアイスクリームの甘みが調和したさわやかな風味
【青りんご】青りんごの爽やかでフルーティーな味わい
【ストロベリー】ストロベリーの甘酸っぱさとミルクのコクがベストマッチ
【抹茶】抹茶の風味と渋いコクが効いた、大人好みの味わい



申込番号 2101-04

配達日
指定品 冷凍

- ・バニラ 120ml×1
- ・チョコレート 120ml×1
- ・フローズンヨーグルト 120ml×1
- ・青りんご 120ml×1
- ・ストロベリー 120ml×1
- ・抹茶 120ml×1

※アレルギー：乳

※賞味期限：冷凍180日

※この商品は配達日指定品です。お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

戸隠 仁王門屋

手打ち生そば

「仁王門屋」という屋号は、明治時代に入るまでお店の前に安置された仁王像に由来します。厳選したそば粉で作られる細めのそばはコシがあり、口の中でそばの香りが広がります。そばつゆは定番の出汁醤油と風味豊かなごまくるみがセットとなっています。喉越しの良いそばと、濃厚なつゆとの組み合わせをお楽しみください。



そばには、体にいいと言われるポリフェノールの一種である「ルチン」が豊富に含まれています。ルチンは活性酸素を除去する抗酸化作用があり、毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果も認められています。またタンパク質は精白米の1.3倍、ビタミンB1、B2は精白米の4倍も含まれています。B1は体力の低下、イライラ、食欲不振の解消に効果を発揮します。また、B2は皮膚や粘膜を健康に保つために欠くことのできない栄養素です。



申込番号 2202-01

配達日
指定品

【三人前】

- ・手打ち生そば 150g×3
- ・つゆ 180g×1
- ・ごまくるみだれ 180g×1

※アレルギー：そば、小麦

※消費期限：そばの製造日+2日

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

長野 はなのみ

はちみつジャム詰合せ

はなのみが創業以来、こだわっているのは「果実の味わいをどれだけ楽しんでもらえるか」ということ。ジャムは素材でシンプルな食べものだからこそ材料とつくり手の姿勢が反映され、ごまかしが効きません。それに、毎日食べてもらいたいからこそおいしくて健康的なことも大切です。そんなジャムづくりに、はなのみでは、誠心誠意の仕事で向き合っています。



「はちみつジャム」は、砂糖の代わりに、昔から自然の甘味として親しまれてきた蜂蜜で味を整えました。果実に蜂蜜を合わせ、果実の風味を大切に、糖度を40度に抑えました。体にやさしく、果実の風味を活かしたプレザープスタイルのフルーティーなジャムです。



申込番号 2604-03

はちみつジャム5本セット

- ・はちみつジャム 長野県産ブルーベリー85g×1
- ・はちみつジャム 長野県産りんご85g×1
- ・はちみつジャム 長野県産もも85g×1
- ・はちみつジャム 瀬戸内産ネーブルオレンジ85g×1
- ・はちみつジャム 静岡県産いちご85g×1

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

佐久 ブラウンエッグファーム直営 ちゃたまや

ちゃたまやプリンと浅間小町鶏卵

こだわり抜いた自信のたまご「浅間小町」をたっぷり使ったお菓子が並ぶ、地元の方々に支持されている人気店『ちゃたまや』。自社の農場では、国産鶏「もみじ」や長野県知事賞を受賞した「浅間小町」を飼育しています。にわたりのえさには、発芽玄米、ごま、魚粉などを使用し、1羽1羽の健康とたまごの品質を人間の確かな目で守っています。



豊かな経験と品質への絶対の自信で育て上げ、長野県知事賞を受賞した卵「浅間小町」は高級感のある褐色の厚い卵殻と、箸でつかめる濃厚な卵黄が特徴です。そんな卵を使ったお菓子は保存料や着色料を一切使用せず、ひとつひとつ仕上げています。ちゃたまやでは「たまごを通じたしあわせづくり」の実現に向けて取り組んでいます。



申込番号 2801-06

配達日
指定品

冷蔵

- ・ ちゃたまやプリン×6
- ・ 浅間小町鶏卵×6個

※アレルギー：卵、乳

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

上田 パストリーブティック ストーリー

信州プレミアムパウンド

オーナーシェフの有賀弘隆さんは東京の専門学校を卒業後、南フランスで修業し、帰国後は県内菓子店で勤務。その後「軽井沢ホテルプレストンコート」でシェフパティシエとしてお菓子作りの企画、運営に携わりました。2005年に独立し、現在は農家出身のパティシエとして長野県と共に地産地消や町おこし、地方農業再生などにも取り組んでいます。



ストーリーでは『目で感動、食べて感動』のお菓子を目指し、素材を生かしたさまざまな技法でお菓子を表現しています。

信州プレミアムパウンドは信州産の巨峰や杏などのフルーツを丁寧にドライフルーツにし、2週間ほどラム酒に漬け込み、生地混ぜて焼き上げた贅沢なパウンドケーキです。



申込番号 2901-10

・信州プレミアムパウンド 360g×1

※アレルギー：卵、乳、小麦

木の花屋人気の漬物3点セット

明治42年に味噌醤油製造業として創業し、昭和35年に有限会社宮城商店を設立。そして、現在社長の4代目の宮城俊木さんの代になって「信州伝統の漬物文化を次世代に引き継ぐ」ことを目指し、自社ブランド『木の花屋』が立ち上がりました。地域の人たちに喜んでもらえるように、そして都会や世界の人達にも喜んでもらえるように、会社を「心のふるさと」にしようとおいしい漬物を作り続けています。



長野県産をはじめ国産の野菜を使用し、着色料、保存料は使用しておりません。原材料の野沢菜は自社農場で栽培した野沢菜です。自社農場では、社員が自ら種を蒔き、農薬を使わずに草取りをするなど手間を惜しまず自然に逆らわないことを基本に栽培しています。お米も化学肥料や農薬を抑えた地元で作られた特別栽培米です。



申込番号 3101-06

- ・丸なす味噌漬 130g×1
- ・みょうが梅酢漬 90g×1
- ・野沢菜しそ醤油漬 100g×1

※アレルギー：小麦

豊かな土壌で育ったまつかわ福寿黒豆

平成11年に松川村の数軒の農家で立ち上げられた黒豆生産組合。現在は北アルプス山麓の市町村の50軒の農家が黒豆生産に携わっています。`信州の環境にやさしい農産物認証`や`エコファーマー`の認定を取得し、減農薬、除草剤不使用、有機質肥料施用栽培により、丹精をこめた栽培をしています。



安曇野の土は土そのものに作物を豊かに育てる底力があります。土地が持つ力だけで育つ、ぷっくりしたコクのある黒豆はまさに天然の純国産品です。松川村の黒豆は、栄養成分の一つ一つが上質。黒い色素がつややかで、丸々と太った惚れ惚れするほどの黒豆です。一粒一粒に松川村生産者の目が行き届いた安心安全な黒豆を是非ご賞味ください。



申込番号 3105-04

- ・健康豆150g×1
- ・福福豆150g×1
- ・黒豆きなこねじり250g×1

軽井沢 丸山珈琲

定番ブレンドセット

丸山珈琲は、日々を豊かにするコーヒー体験をあなたに届けたいと考えています。緑豊かな壮大な大地へ赴き、生産者のひたむきな愛情を知る。鮮やかに育まれたコーヒーの実を直に手に取り、ひらく香りと味わいを想像する。そしてコーヒーの素材を十分に引き出す焙煎と抽出。丸山珈琲は、すべてのプロセスにおいてどうしても最高に美味しいコーヒーに出会えるかを探求しつづけています。



申込番号 3102-03



丸山珈琲は1991年、丸山健太郎さんによって軽井沢で創業されました。パイヤーとして1年の半分近くを海外で過ごし、独自のルートで産地を巡り自ら厳選。個性豊かな世界各地の高品質コーヒーを直接買い付けています。日本に輸入されたコーヒーたちは、素材そのものの持ち味を生かす、丸山珈琲独自の焙煎技術によって香り高い高品質のコーヒーとなって店頭と並びます。全国のお客様から高い評価をいただいている丸山珈琲をご賞味ください。

- ・丸山珈琲のブレンド(粉)140g×1
- ・季節の中煎りブレンド(粉)140g×1
- ※季節の中煎りブレンド
- 春…茜すみれ
- 夏…ウッドノート
- 秋…シンフォニア
- 冬…ダイヤモンド・ダスト・ライト

高原の朝摘みハーブティー

レティファームは信州・八ヶ岳のふもと、佐久穂町のきれいな水と空気から生まれました。

安全で安心なハーブティーを五感で楽しんでいただくというコンセプトのもと、ハーブの生産・収穫から商品化までを一貫して行っているブランドです。化学肥料不使用、農薬不使用（栽培期間中）で育てたハーブを毎朝手作業で摘み、除湿・乾燥してティーバッグにしています。



ハーブティーの淹れ方に決められたルールはありません。ここでは基本をお伝えしますが、ご自身の好みの味わいを探しながら、ご自由にお楽しみください。

【美味しいハーブティーの淹れ方】

- ①沸騰からひと呼吸おいたお湯を300cc程度(ティーカップ2、3杯分)静かに注ぎます。
- ②ふたをして3～5分蒸らします。
- ③2煎目、3煎目と味や色合いの変化をお楽しみください。

※「いちばん星」は、蒸らし時間を5～7分にして、カシスをスプーン等でつぶしながらお飲みください。



申込番号 4201-01

ブレンドハーブティーセット

- ・[高原の光と風] 2包入×1
ミントとレモングラスのすっきりブレンド
ブレンド内容：キャンディミント、レモングラス、レモンバーベナ
- ・[ひだまりの夢] 2包入×1
ミントと甘夏ビールのさわやかブレンド
ブレンド内容：甘夏ビール、レモングラス、キャンディミント、マロウ
- ・[月の光に包まれて] 2包入×1
可愛らしいカモミールの甘い香りのブレンド
ブレンド内容：カモミール、キャンディミント、甘夏ビール
- ・[いちばん星] 2包入×1
カシスの酸味のきいたフルーティな味わいブレンド
カシスフルーツ、カシスリーフ、レモングラス、キャンディミント、マロウ

上田 若林醸造

信州りんご三兄弟ジュース

信州はアルプス山脈に囲まれ、朝、夕と昼間の寒暖の差が非常に大きいところです。気温の低い夜、りんごは無駄な呼吸をすることなく、甘さが凝縮するので美味しいりんごが生育します。一般的にりんごの色が薄い(黄色)ほど酸味が強く、濃い(赤い)ほど甘みが強いといわれております。長野県で生まれたオリジナル品種のりんごをそのものの味をぎゅっと詰めた、甘みたっぷりのりんごジュースです。



【秋映】

「千秋」と「つがる」の交配品種で甘み、酸味ともに中くらいで、暗紅色に着色します。

【シナノスイート】

「ふじ」と「つがる」の交配品種で、果汁が多く、程良い甘味と少ない酸味が特徴です。

【シナノゴールド】

「ゴールデンデリシャス」と「千秋」の交配品種。甘味と酸味のバランスは絶妙なため近年人気上昇中です。



申込番号 4401-03

- ・秋映りんごジュース 720ml×1
- ・シナノスイートりんごジュース 720ml×1
- ・シナノゴールドりんごジュース 720ml×1

ラブレ菌発酵 酒屋の作ったさわやか甘酒

若林醸造は、古くから信州の鎌倉と呼ばれる上田市塩田平にある創業明治29年の100年以上続く老舗の酒造会社です。「ラブレ菌発酵さわやか甘酒」は、吟醸酒に使う酒米「美山錦」のみで仕上げた蔵元こだわりの甘酒に、りんごやぶどうや梅など信州上田産果実ジュースやハーブエキスをブレンドし、さらにラブレ菌で乳酸発酵させ、仕上げました。



申込番号 4401-05

ラブレ菌発酵
酒屋の作ったさわやか甘酒6本セット

- ・白の舞×3
- ・さくらの舞(赤しそ)×1
- ・トマト×1
- ・ブルーベリー×1

※アルコール分は含まれておりません。

※ブルーベリー・さくらの舞は季節により

キウイ・桃に変更になる場合がございます。

※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。



「ラブレ菌」は京都の冬を代表する漬物「すぐき漬け」の中から発見され注目されており、甘酒中で良好に生育する特徴があります。また多くのアミノ酸が含まれています。「ラブレ菌発酵さわやか甘酒」は、程よい酸味と自然な甘さで爽やかな口当たりが特徴で、冷やして飲んだり、シャーベットにしてお召し上がりいただけます。

上田 毅蔵

自家製天然酵母パン詰合せ

手塚道彦さんが信州上田の古民家でパン屋を始めたのが1998年。以来、ヨーロッパの伝統的製法のもと日本の風土で酵母が出来るおもしろさを感じながらパンを作ってきました。原料は、安曇野の契約栽培の自然農小麦粒とライ麦粒を自家製粉したものと国産小麦粉、そのほかの素材もオーガニックのものを使用しています。酵母は自家製、果実や穀物からゆっくり時間をかけ育てています。



カンパーニュ：石臼挽きの全粒粉が20%入った田舎パンです。

【カンパーニュ・ノア・レザン】

カンパーニュの生地にクルミ・レーズン入りです。

【ミックス・ライ】

ライ麦生地にナッツ・ドライフルーツがたくさん入ったパンです。

【おすすめパン】

その日おすすめのパンをご賞味ください。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1001-05

- ・カンパーニュ 約335g×1
- ・ミックスライ 約220g×1
- ・ノアレザン 約135g×1
- ・おすすめパン×1

※アレルギー：小麦

※おすすめのパンは写真には掲載されておりません。

※こちらの商品はパンの焼きあがりの都合により月曜日発送となりますので、ご了承ください。

ぐらんふぁーむを楽しむセット

天然・有機・減農薬栽培等の素材を厳選し、おいしくカラダに優しい商品を提案します。国産大麦を基材に信州産、国産の具材をプラスして、手間を惜しまず心をこめて焼き上げた「グラノーラ」。牛乳や豆乳に“ひたひた”にして朝食に、アイスにかけてデザートに。塩味のグラノーラはスープに入れてランチに。お好みの食べ方でお楽しみください。



【信州産りんご&シナモン】

無添加ドライりんごと信州産レーズンを加え、国産はちみつ&シナモンで焼き上げました。

【ぐらんソフト】

現状のスタンダードグラノーラのフレーバークラノーラを、小さなお子様気軽に食せるよう、柔らかく成型しました。

【ドライフルーツ】

果実そのままを乾燥させた後においしく焼き上げました。ギュッと濃縮された果実の美味しさをお楽しみください。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0804-05

- ・信州産りんご&シナモン 100g×1
- ・ぐらんソフト 65g×1
- ・ドライフルーツ(プルーン・柿・いちじく・りんご・ぶどう・ほうずき) 30g×1

※そば、落花生、乳成分、ごま、大豆を含む商品と共通の設備で製造しています。

※アレルギー：小麦、そば、落花生

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

飯田 ココロマルシェ

季節の野菜詰合せ

南信州は朝晩の寒暖の差が大きく、標高差があり、天竜川の朝霧に包まれ、日照時間が長く、おいしい野菜、果物ができる条件が整った地域です。ココロマルシェではこの地域で収穫された多様な農作物と、特徴ある農産加工品を販売しています。生産組合に所属する生産者が、互いに切磋琢磨し品質や技術の向上に努め、ほかでは味わうことのできない品々を取り揃えています。



春期：レタス、かぶ、ほうれん草、きゅうり、大根、玉ねぎ、アスパラ菜、えのき、しめじ、なめこ、二十日大根

夏期：じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、レタス、きゅうり、なす、中辛南蛮、ブロッコリー、モロッコいんげん、ピーマン、ズッキーニ、トマト、えのき、しめじ

秋期：長ネギ、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、ブロッコリー、オクラ、春菊、スティックセニョール、里芋、ほうれん草、きのこ各種、りんご



申込番号 1004-01

配達日
指定品

冷蔵

季節の農産物(7~8種類)

※発送期間：5月1日～11月20日

※この商品は配達日指定品です。お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

※野菜はその時期に一番おいしいものをお届けします。天候や収穫の状況により、掲載していない作物をお届けする場合がございます。