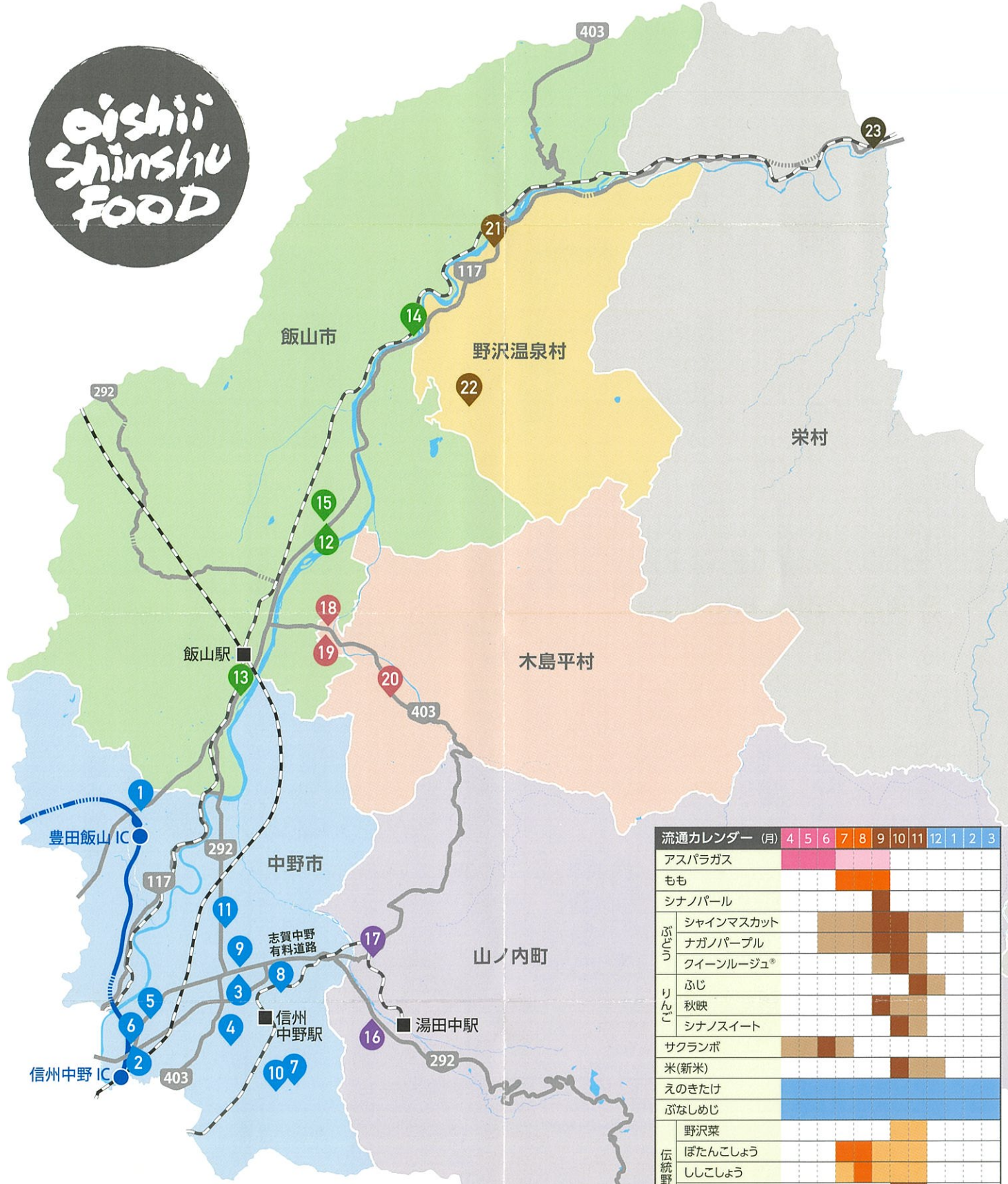




北信州直売所マップ



- 1** 道の駅「ふるさと豊田」農産物直売所
中野市永江2136 ☎ 0269-38-0069
☎ 夏▶7:30~18:00 冬▶8:30~17:00 ㊟無休
- 2** JA中野市農産物産館 オランジェ
中野市草間1543-5 ☎ 0269-23-5595
☎ 9:00~17:00 ㊟元旦
- 3** 信州中野いきいき館
中野市吉田519 ☎ 0269-26-1186 ☎ 9:00~18:00 ㊟元旦
- 4** (有)信州中野ファーム
中野市西条359 ☎ 0269-23-2828
☎ 7:30~17:30 11月中旬~4月中旬▶8:00~16:30
㊟1月1日~1月3日
- 5** 信州フルーツランド 信州中野インター店
中野市草間1356-1 ☎ 0269-22-2530
☎ 8:00~17:30 ㊟無休
- 6** 高丘フルーツ
中野市草間1630 ☎ 0269-26-0182
☎ 9:00~17:00 ㊟年末年始
- 7** 日野農産物直売所 開設 4~12月
中野市新野803-1 (JA中野市日野事業所前) ☎ 0269-26-7677
☎ 8:00~10:00 ㊟無休
- 8** 小野りんご園 本店 開設 6月・9月
中野市吉田1223 ☎ :0269-22-3745 ㊟無休
- 9** 小野りんご園 中野バイパス店 開設 8~3月
中野市吉田539-4 ☎ 0269-26-5127 ㊟無休
- 10** 晋平記念館前 農産物直売所 開設 4~11月
中野市新野(中山晋平記念館前) ☎ 090-1866-1520
☎ 7:30~10:00 ㊟月・水・金
- 11** 田麦農産物直売所 開設 5~11月
中野市田麦167-1 ☎ 0269-26-3007
☎ 8:30~12:00 ㊟営業は土日の午前中のみ
- 12** 道の駅「花の駅千曲川」 農産物直売所「千曲川」
飯山市常盤7425 ☎ 0269-62-1815
☎ 8:00~17:00
㊟無休(1~3月▶木曜及び年末年始)

- 13** いいやま ぶなの駅
飯山市静間1487 ☎ 0269-67-0886
☎ 9:00~18:00 ㊟1月1日~3日
- 14** いいやま湯滝温泉
飯山市一山1898 ☎ 0269-65-3454
☎ 10:00~21:00 ㊟火曜日
- 15** Aコープ みゆき店
飯山市常盤7419 ☎ 0269-81-2222 ㊟年に数回(水曜日)
- 16** 道の駅「北信州やまのうち」 情報物産館農産物直売所
山ノ内町佐野393-2 ☎ 0269-31-1008
☎ 8:30~16:00 冬季▶9:30~17:00
㊟無休(農産物直売所は、冬季は土・日・月・祝日のみ営業)
- 17** JAながの志賀高原農産物直売所
山ノ内町夜間瀬2521 ☎ 0269-38-1004
☎ 9:00~16:00
㊟8月、11月~12月▶無休 9月・10月▶土・日のみ営業
- 18** 道の駅 FARMUS木島平
木島平村上木島38-1 ☎ 0269-62-2201
☎ 10:00~17:00 12月~3月▶10:00~16:00
㊟月曜日(祝日の場合は翌日)
- 19** 食彩市場 たる川
木島平村上木島5691-1 ☎ 0269-63-3620
☎ 4月~11月▶9:00~16:00 12月~3月▶9:30~16:00
㊟年始、1月~4月は水曜
- 20** たかやしろ
木島平村上木島2548-1 ☎ 0269-82-4710
☎ 9:00~17:00 ㊟年始
- 21** 道の駅 野沢温泉 農林産物直売所
野沢温泉村大字虫生2375 ☎ 0269-85-5055
☎ 9:00~16:00 ㊟4~11月は無休 12~3月は水曜日
- 22** 野沢温泉村地元農産物販売協議会 湯のさと市 開設 6~11月
野沢温泉村豊郷5043-3(野沢温泉中尾観光案内所駐車場内)
☎ 0269-85-3114
☎ 6月▶9:00~12:00 7~11月▶9:00~16:00 ㊟無休
- 23** 道の駅「信越さかえ」
栄村北信3744-2 ☎ 0269-87-3260
☎ 9:00~16:30 ㊟火曜日

「おいしい信州ふーど」について
 美しい山々に囲まれた長野県では、豊かな自然の中でおいしい野菜や果物をはじめとする農畜水産物が育まれています。とりわけ、主原料が信州産の加工食品、信州の暮らしに根差した郷土食品などを「おいしい信州ふーど」として、「こだわり」を持ってその価値を県民と共有し、広く発信しています。

流通カレンダー (月)	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
アスパラガス												
もも												
シナノパール												
ぶどう												
りんご												
ふじ												
秋映												
シナノスイート												
サクランボ												
米(新米)												
えのきたけ												
ぶなしめじ												
野沢菜												
ぼたんこしょう												
ししこしょう												
常盤牛蒡												
坂井芋												
信州プレミアム牛肉												
信州黄金シャモ												
信州サーモン												
北信州みゆきポーク												

*天候等の影響により、実際の流通時期は本カレンダーと一致しない場合があります。

あし信州がっど

北信州の特産物

Shishu Shinshu Food

米

北信州のコシヒカリは、米・食味分析鑑定コンクール上位入賞の常連です。栽培技術と気候に支えられた自慢のお米をご賞味ください。



● 食べごろ 10月上旬
● 取扱い店舗 1 12 16 18 19 20 23 ほか

ナガノパープル

「巨峰」×「リザマート」大粒で皮ごと食べられる長野県の育成品種です。種なしで糖度が高く、濃厚な甘みとたっぷりの果汁が特徴です。



● 食べごろ 9月上旬から10月中旬
● 取扱い店舗 1 2 3 5 6 16 ほか

シャインマスカット

皮ごと食べられる大粒の高級ぶどうで、贈答品にも大人気。種なしで甘味が強く、豊かなマスカット香と食べごたえが特長です。



● 食べごろ 9月上旬から10月上旬
● 取扱い店舗 1 2 3 4 5 6 16 ほか

クイーンルージュ®

2021年デビュー。長野県を代表するぶどうの中でも期待の新品种。マスカットのさわやかな香りもありながら、シャインマスカットより強い甘さが特徴です。



● 食べごろ 9月下旬から10月下旬
● 取扱い店舗 2 3 6 ほか

シナノスイート

「ふじ」×「つがる」酸味の少なさがより甘さを際立たせる、果汁たっぷりの長野県の育成品種です。



● 食べごろ 10月上旬から中旬
● 取扱い店舗 1 2 3 4 5 9 16 17 ほか

秋映

中野市生まれの濃紅色のりんご。甘味と酸味のバランスと、歯ごたえのよい果肉をお楽しみください。



● 食べごろ 9月下旬
● 取扱い店舗 1 2 3 4 5 9 16 17 ほか

さくらんぼ

信州では春のさくらんぼの出荷が始まると、果物の季節のはじまりです。寒暖の差がさくらんぼの甘さを生み出します。色鮮やかで皮にツヤとハリがあるものが食べごろです。



● 食べごろ 6月上旬から下旬
● 取扱い店舗 2 3 4 6 8 13 ほか

もも

早生の「白鳳」「あかつき」から晩生の「川中島白桃」「白銀白桃」、ネクタルン「サマークリスタル」「ファンタジア」など、多種多様な品種をお楽しみください。



● 食べごろ 7月中旬から9月下旬
● 取扱い店舗 1 2 3 4 5 6 16 17 ほか

シナノパール

すももの中でも群を抜く大きさで、果汁が多く、糖度も高い！口に広がる豊かな香りは他のすももとは一線を画します。



● 食べごろ 9月下旬
● 取扱い店舗 2 3 ほか

※希少品種のため、店頭がない場合があります。

アスパラガス

北信州は長野県内トップクラスのアスパラガス産地です。締まった穂先と鮮やかなグリーンが新鮮さの証。採れたてアスパラガスをご賞味ください。



● 食べごろ 4月中旬から6月下旬
● 取扱い店舗 1 2 3 12 16 18 23 ほか

ぼたんこしょう

中野市永江の標高の高い地域で栽培されるところがらし。上から見た形はまるでぼたんの花のよう。外見はピーマン似ですが、肉厚でほどよい辛さを持ちます。



● 食べごろ 7月上旬から8月下旬
● 取扱い店舗 1 2 3 ほか

ししこしょう

栄村で栽培されるピーマン型のマイルドなとうがらし。お尻が三つ又に割れ、お獅子面に似ていることから名づけられました。果肉にほのかな甘みがあります。



● 食べごろ 8月上旬から下旬
● 取扱い店舗 23 ほか

野沢菜

宝暦年間(1751-1764)から栽培が続く信州を代表する漬野菜。特に柔らかい一番間引きは鰯の刺身よりおいしいとされ、本場でしか食べられません。



● 食べごろ 11月中旬から2月中旬
● 取扱い店舗 1 12 16 21 22 23 ほか

坂井芋

飯山市木島坂井地区で栽培される里芋。緻密な肉質で粘りが強く、ムッチリとした食感が楽しめます。



● 食べごろ 10月上旬から12月下旬
● 取扱い店舗 12 13 ほか

常盤牛蒡

飯山市常盤で栽培される牛蒡。香り高く、火を通すと柔らかくほくほくとした食べ応えのある食感が特長です。



● 食べごろ 10月上旬から11月中旬
● 取扱い店舗 12 ほか

ぶなしめじ

歯ごたえ、食感に富むきのこ。北信州は全国でも初めてぶなしめじの人工栽培に成功した地域で、全国生産量の約2割を占めています。



● 食べごろ 通年
● 取扱い店舗 1 2 3 12 13 19 23 ほか

えのきたけ

北信州のえのきたけ生産量は、なんと全国No.1。先進的な手法をいち早く取り入れ、全国生産量の約5割を支えています。



● 食べごろ 通年
● 取扱い店舗 1 2 3 12 13 19 ほか

信州プレミアム牛肉

脂肪交雑(サシ)の入り具合、オレイン酸含有率、農場の衛生管理等の安全・安心基準の全てをクリアした高品質な信州産和牛です。



● 食べごろ 通年
● 取扱い店舗 15 ほか

信州黄金シャモ

地鶏ならではの歯ごたえ、ジュワッとあふれる肉汁の深いうまみ、そして噛むほどに増す豊かな風味が自慢のヘルシーな鶏肉です。



● 食べごろ 通年
● 取扱い店舗 1 2 ほか

北信州みゆきポーク

技術の高い2戸の農家が生産する。飯山市の産地銘柄豚。柔らかな肉質と脂質のコクが抜群です。主に飯山市内の飲食店・精肉店で取り扱いがあります。



● 食べごろ 通年
● 取扱い店舗 12 15 ほか

信州サーモン

長野県の水産試験場で開発された、海のない県ならではの魚。紅色の身とろけるような舌ざわりが特長です！



● 食べごろ 通年
● 取扱い店舗 16 ほか