

長野県が認定する  
信州の伝統野菜のひとつである  
小布施丸なすは、  
肉質がきめ細かく、しまっており、  
ほのかに甘い特有の風味を持つことから  
美味しいと人気です。

アクが少なく、煮崩れしなく、  
生(刺身)でも、煮ても、焼いても、  
漬けても、揚げても油との相性がよく、  
近年ではヘルシーなデザートなどにも  
使われています。



小布施丸なす保存会



### 「信州の伝統野菜」とは

2007年に開始された長野県が実施する「信州伝統野菜認定制度」によって認定された野菜の品目で、小布施丸なすも認定されています。

その地域にある、生産規模は小さいけれども古くからその場所には無くてはならない、生活に密着してきた野菜と食文化を、これからも保存し継承するために、より多くの人たちに伝えるための制度です。

#### 「信州の伝統野菜」選定の基準

- |      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 来歴   | 地域の気候風土に生まれ、昭和30年代以前から栽培されている品種   |
| 食文化  | 当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されている |
| 品種特性 | 当該野菜固有の品種特性が明確になっている              |

これらの条件を満たすもののうち、認定委員会の意見を得て長野県が選定したものが「信州の伝統野菜」となります。

主催：小布施町“町全体”活性化協議会

協力：小布施丸なす保存会

問合せ先：小布施町役場産業振興課

TEL：026-214-9104（直通）

信州の伝統野菜として認定されている

「小布施丸なす」!

期間限定で

今が旬の小布施丸なす料理を、  
小布施町内のお店にて味わえます。

# 小布施丸なすフェア

開催期間

8/23<sup>2023</sup> 水 ~ 31 木



## KUTEN。fruit & cake

小布施町雁田604  
☎026-214-2849  
定休日:月曜日  
営業時間:10:00~17:00  
販売時間:11:30~14:30(LO)  
※ランチに提供いたします。

丸なすと牛ひき肉のポロネーゼ風キッシュ 1,500円(税込)  
肉質がぎゅっと詰まった丸なすと牛ひき肉といため、ポロネーゼ風キッシュに仕上げました。チーズの相性も抜群です!(デリ、スープ、飲物込)



## 小布施屋 農産物直売所 ろくさん

小布施町中松496-1  
☎026-242-6600  
期間中無休  
営業時間:9:30~16:30

おやき(小布施丸なす) 185円(税込)  
おやきの定番「みそあん」。青ジソがほんのり香り、小布施丸なすと味噌の相性はバツグン!



## 小布施 鈴花

小布施町小布施102-1  
☎026-247-6487  
定休日:水曜日  
営業時間:11:30~14:00  
17:00~21:00

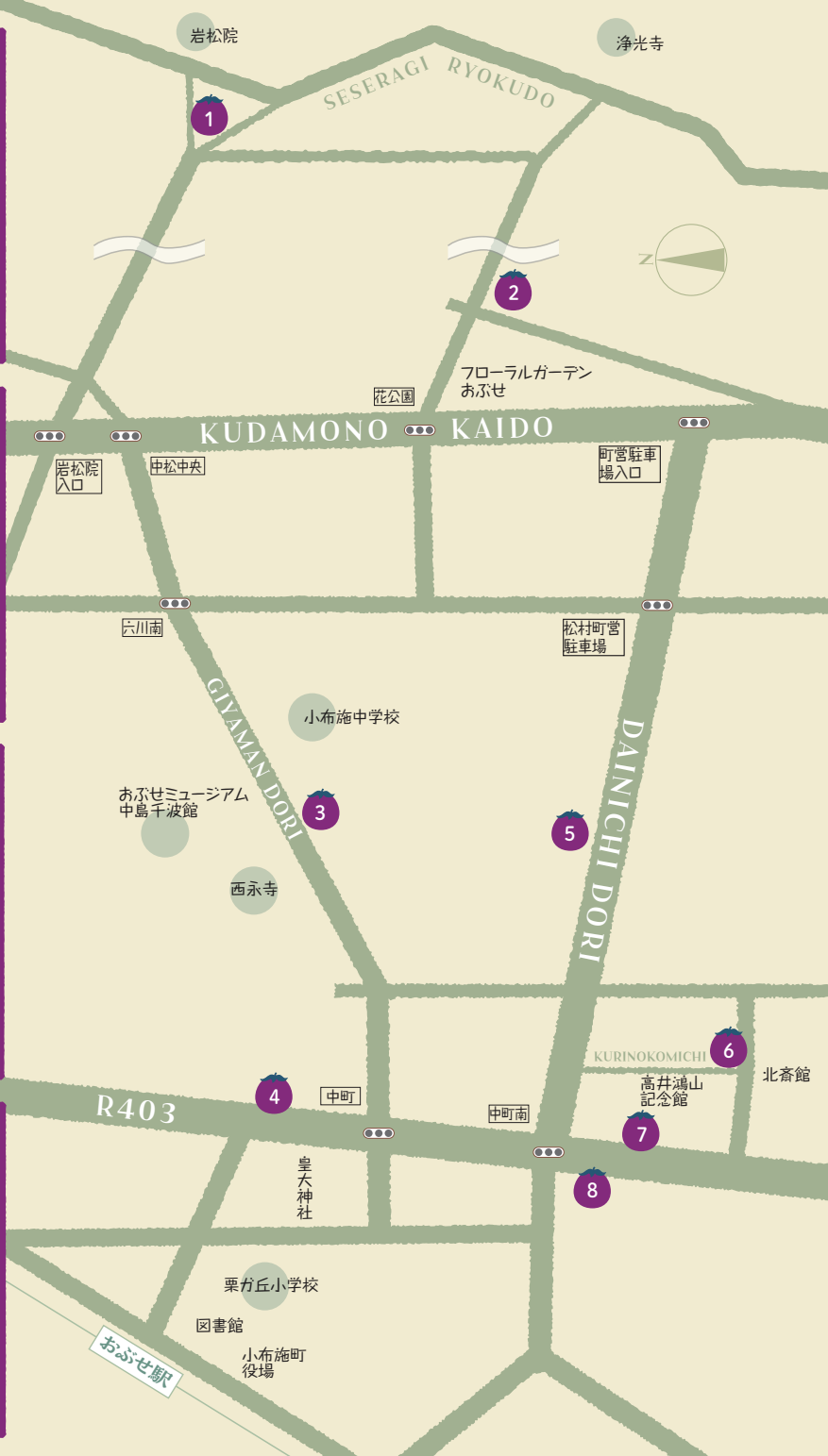
小布施丸茄子 田楽 6,000円~ コースの中に含まれます  
”素材を活かす、日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってください。



## 穀平味噌 醸造場

小布施町伊勢町734  
☎026-247-2134  
定休日:元日  
営業時間:9:00~17:00

小布施丸なす辛子漬 490円(税込)  
小布施丸なすを辛子とこうじで漬けました。酒の肴に好評です。



## フランス食堂 ヴァンヴェール

小布施町小布施34-8  
☎026-247-5512  
定休日:不定休  
営業時間:  
ランチ11:30~14:00  
ディナー18:00~20:00(LO)

仔羊のソーセージと小布施丸なすのガレット 1,280円(税込)~  
小布施丸なすと仔羊のソーセージのソテーをメインにたくさんのサラダやキノコ、カマンベールチーズを使ったソバ粉のガレットです。(ランチタイムにご提供いたします)



## evolve

小布施町小布施500  
☎026-247-1113  
定休日:水曜日、他月2日  
営業時間:11:00~15:30、  
18:00~19:30(LO)

小布施丸なすとチーズのトマトソーススパゲティ 1,200円(税込)  
小布施丸なすを素揚げし、旨みのあるトマトでトロっと煮込みます。こくのあるチーズと一緒に召し上がり下さい。



## 小布施堂本店

小布施町小布施808  
☎026-247-2027  
定休日:なし  
売店 9:00~17:00  
お食事 11:00~15:00  
喫茶 10:00~16:00

焼き茄子 季節の料理(コース) 3,500円(税込)  
実がぎゅっと詰まった新鮮な小布施丸なすを、高温でじっくり時間をかけて柔らかく焼き上げ、温かい鰹出汁をたっぷり染み込ませました。  
口いっぱいに広がる香ばしい焼きなすの香りをお楽しみ下さい。



## 栗どって市 上町店

小布施町小布施981-1  
☎026-214-8584  
期間中無休  
営業時間:10:00~15:00

小布施丸なす浅漬け 350円  
信州の伝統野菜 小布施丸なすを、丸ごと1個浅漬けに。小布施丸なす本来の食感を、味わって頂けます。さっぱりとした浅漬けは、白米にも、お酒のお供に!!