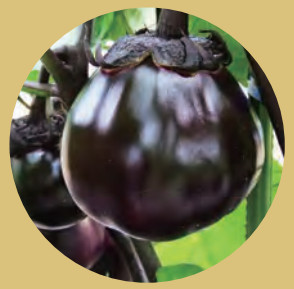
文化庁が認定する100年フード「小布施丸なすおやき」は、信州を代表するおやき料理として地域に親しまれています。
そして、長野県が認定する信州の伝統野菜のひとつである「小布施丸なす」は、肉質がきめ細かく、しまっており、ほのかに甘い特有の風味を持つことから美味しいと人気です。
アクが少なく、煮崩れせず、生(刺身)でも、煮ても、焼いても、漬けても、揚げても油との相性がよく、近年ではヘルシーなデザートなどにも使われています。

参加店舗(五十音順)

●ア・ラ・小布施(おぶせガイドセンター)
●evolve ●小布施 鈴花 ●小布施そば処 つくし
●小布施堂 本店 ●小布施屋(農産物直売所ろくさん)
●Café+ Delight ●KUTEN。fruit&cake
●栗どっこ市 上町店 ●穀平味噌醸造場
●関谷ファーム直売所「岩太郎」●ノウフク くりのみ園
●フランス食堂ヴァンヴェール●響 YURA●洋食 あおい

キャンペーン開催!
小布施ギフトをプレゼント
期間中、小布施丸なす料理を食べてアンケートに答えると、抽選で素敵なギフトが当たる!



文化庁「100年フード」とは

我が国には、豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化があり、世代を超えて受け継がれ、その地域で長く愛されてきたものが多くあります。文化庁では、そのような食文化を「100年フード」と名付け、地方自治体、団体等とともに継承していく取組みを実施しています。その一つとして2025年3月に「小布施丸なすおやき」が文化庁「100年フード」(近代の100年フード部門～明治・大正に生み出された食文化～)に認定されました。

「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。
その地域に根付き、生産規模は小さいものの古くから地域の暮らしに欠かせない、生活に密着してきた野菜と食文化を、これからも保存・継承し、より多くの人に伝えるための制度です。

イベント詳細はこちら

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 : 026-214-9115（直通）

長野県地域発　元気づくり支援金活用事業

伝統は、こんなにおいしい。

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ご賞味ください。

小布施丸なすフェア

8/1(土)~9/15(火)

※小布施丸なすの生育状況により、提供時期や販売価格が変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。

2025年3月「小布施丸なすおやき」は
文化庁「100年フード」に認定されました。

1 KUTEN。 fruit & cake

小布施町雁田604
☎026-214-2849
㊡月曜(祝日により変動あり)
10:00〜17:00
お食事 11:30〜14:30(LO)

小布施丸なすのボロネーゼパスタ 1,850円
小布施丸なすとひき肉がたっぷりと入った食べ応えのあるパスタ。お子様から大人まで楽しめる一品です。

6 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
㊡不定
11:30〜14:00(LO)

仔羊のソーセージと小布施丸なすのガレット
1,480円〜 ※原材料の仕入価格により変動あり
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。

7 穀平味噌醸造場

小布施町小布施734
☎026-247-2134
㊡元日
9:00〜17:00

小布施丸なす辛子漬 500円
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。

10 洋食 あおい

小布施町小布施801-1
☎026-214-7329
㊡水曜、木曜
ランチ 11:00〜14:00(LO)
喫茶 11:00〜16:00

小布施丸茄子のドリア 1,680円
伝統野菜の小布施丸なすを約半玉使用し、ボロネーゼとホワイトソースチーズで仕上げました。小布施丸なすの歯ごたえをお楽しみください。

2 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
9:30〜16:30
生果販売

おやき(小布施丸なす) 200円
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!

3 響 YURA

小布施町小布施89-3
☎026-247-6911
㊡日曜夜、月曜(月が祝日→翌火)
11:30〜14:30(LO)
17:30〜21:00(LO)

小布施丸なすをのせたドリア風焼きカレー
ランチセット(サラダ、ドリンク付)1,870円、夜単品1,540円
人気の「ドリア風焼きカレー」に小布施丸なすをのせて焼き上げました。スパイスとチーズの相性をお楽しみください。

4 ノウフク くりのみ園

小布施町都住1238-2
☎026-247-6330
㊡日曜、祝日、土曜不定
9:00〜17:00
生果販売

小布施丸なすのシフォンケーキ 300円〜
ふわふわ食感! 大変人気の商品となっておりますため、ご予約にての販売となっております。お取り受けの日時の3日前までにお電話にてご注文くださいませ。

5 小布施 鈴花

小布施町小布施102-1
☎026-247-6487
㊡水曜
11:30〜14:00
17:00〜21:00(完全予約制)

小布施丸茄子田楽(コースに含まれます)
6,000円〜
"素材を活かす„日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸なすの魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

8 小布施そば処 つくし

小布施町小布施1462
☎026-247-4916
㊡月曜
11:00〜14:00
17:30〜21:30(LO)

小布施丸なす餃子 650円
小布施丸なすを輪切りにして、ニラなどの具を挟み込んで揚げました。白米やお酒によく合います。

9 ア・ラ・小布施 おぶせガイドセンター

小布施町小布施789-1
☎026-247-5050
㊡なし
9:00-16:00
生果販売

11 栗どっこ市 上町店

小布施町小布施981-1
☎026-214-8584
㊡不定
10:00〜15:00
生果販売

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、お酒のお供にも!!

12 小布施堂本店

小布施町小布施808
☎026-247-2027
㊡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(コースに含まれます)
4,950円
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と染み込ませました。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ください。

13 evolve

小布施町小布施500
☎026-247-1113
㊡水曜、他月2日不定
ランチ 11:00〜14:00
喫茶 14:00〜15:30
ディナー 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
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お召し上がりください。

14 関谷ファーム直売所 岩太郎

小布施町小布施436
☎026-247-6670
㊡水曜
10:00〜15:00
生果販売

小布施丸なすおやき 200円
ふくらし粉を使わない昔ながらの懐かしい「おやき」です。あまじょっぱい味噌味です。

15 Café+ Delight

小布施町小布施879-5
☎026-274-5369
㊡木曜
11:30〜14:00(LO)
18:00〜20:30(LO)

ラクレットチーズのせ焼カレー×小布施丸なす
1,480円〜
人気の「ラクレットチーズのせ焼きカレー」にソテーした小布施丸なすをのせて焼き上げました。