

7 ながの農協

〒389-2233 飯山市大字野坂田280
TEL:0269-62-0152 FAX:0269-67-2857
http://www.ja-nagano.ijian.or.jp



◆JAながのトマトジュース

太陽の光をたっぷり浴びた地元産のトマト100%のオリジナルトマトジュース。たいへん飲みやすいです。

◆JAながのトマトジュース(食塩無添加)

好評のJAながのトマトジュースを食塩無添加で作りました。

8 加賀屋醸造

〒389-2253 飯山市大字飯山3142
TEL:0269-62-3010(FAX兼用)



◆信州みそ

天然醸造玉造り。この味噌から2つの特許乳酸菌、PP165、KA03033が発見されました。

9 (株)田中屋酒造店

〒389-2253 飯山市大字飯山2227
TEL:0269-62-2057 FAX:0269-62-1203
http://www.mizuo.co.jp/
info@mizuo.co.jp

**◆いいやまの
お漬物 粕漬**

地酒の酒粕をたっぷり使った、おいしい粕漬です。

◆水尾 辛口吟醸

ふくよかな香り、すっきりとした辛口吟醸です。飯山産ひとごち及び山恵錦を100%使用。

◆水尾 純米吟醸

木島平産金紋錦を100%使用。幅とコクを持ちながらクリアな後味です。

◆水尾 特別純米酒

木島平産金紋錦を100%使用。うまみ濃く、のどごし良い味わいです。

◆水尾 大吟醸

木島平産金紋錦を100%使用。香り華やかで深みのある味わいです。



10 (有)喜楽堂

〒389-2253 飯山市大字飯山1201-2
TEL:0269-62-3061 FAX:0269-62-3589



◆千代の梅

小豆皮むき餡を求肥で包み、さらにシンの葉で包んだ銘菓です。

◆斑尾

ひとつぶ栗を入れて焼き上げたおまんじゅうです。

11 ぜにがめ堂

〒389-2254 飯山市南町10-4
TEL:050-3786-3303 FAX:0269-62-2202
http://gazoo.com/G-BLOG/sasazushi/index.aspx



◆北信濃名物 笹ずし

飯山に伝わる郷土料理「笹ずし」です。

◆信州サーモンの笹ずし

飯山の郷土料理に、長野県の新名物「信州サーモン」を使用し、「飯山の味を全国に」の願いを込めました。



飯山市では、飯山市優良土産品推薦審査会を開催し、意匠や食味、表示の正当性などの項目で厳正な審査を行い、合格となった商品が、飯山市を代表する土産品として登録されます。

12 (有)サン, ローラン

〒389-2253 飯山市大字飯山146
TEL:0269-62-3064(FAX兼用)



◆おへりょパイ

奥信濃の方言で「おやつ」の菓子です。素朴さの中に新しい香りを添えて。

◆斑尾山のうさぎサブレ

唱歌「ふるさと」にちなんで作ったお菓子。サクッとした口あたりがおいしいです。



道の駅「花の駅 千曲川」

〒389-2414 長野県飯山市大字常盤7425
TEL:0269-62-1887 FAX:0269-62-1889

ご紹介の優良土産品の一部は、道の駅「花の駅 千曲川」のおみやげコーナーでお買い求めいただけます。



通販サイト「飯山謹製堂」でも一部ご購入いただけます。
http://www.iiyama-kinseido.jp/