しあわせ信州
山々と育む　すこやかな国

長野県（南信州地域振興局）プレスリリース　令和8年（2026 年）10 月 14 日

# 「食の縁結び！南信州うまいもの商談会」を開催します

南信州地域の農林水産業者及び加工食品事業者の販路拡大を主な目的として、「食の縁結び！南信州うまいもの商談会」を開催します。**今回は、南信州地域に加え、上伊那地域、木曽地域、浜松市からも出展があり、多彩な地域産品が一堂に会します。**

**日　　時**　令和８年 **10 月 22 日（木）13：30～16：00**

**会　　場**　**エス・バード** A 棟２階ホール（飯田市座光寺 3349－1）

**実施内容**　**展示商談会**

出展者がそれぞれブースを構え、出展ブースにてバイヤーとの商談に向けた商品の PR を行います。

今年度は、三遠南信自動車道の開通に向けた機運の醸成と活用意識の向上、さらには地域間の交流促進を目的として、**三遠地域(※)からも出展者を募集した結果、浜松市の事業者にも出展いただくこととなりました。**

(※)愛知県豊橋市を中心とする東三河地域と静岡県浜松市を中心とする遠州地域

**出展者数**　**４２社**　※コロナ禍後では最多の出展者数となります。

**出展品**　添付の「出展品リスト」をご確認ください。
※ホームページにも掲載しています。

**ご来場のお願い**　バイヤーの皆様、報道関係者の皆様は、ぜひ会場にお越しください。

★詳細は以下の URL 又は右の二次元コードからご確認ください。
https://www.pref.nagano.lg.jp/minamichi/minamichi-shokan/shodankai/shodankai.html



長野県PRキャラクター「アルクマ」©長野県アルクマ

（問合せ先）
南信州地域振興局 商工観光課　工業係　近藤・宇佐美
ＴＥＬ　0265-53-0431（直通）
　　0265-23-1111（代表）　2264（内線）
ＦＡＸ　0265-53-0476（直通）
E-mail　minamichi-shokan@pref.nagano.lg.jp

# 令和８年度「食の縁結び！南信州うまいもの商談会」出展品リスト

今年度は、三遠南信自動車道の開通に向けた機運の醸成と活用意識の向上、さらには地域間の交流促進を目的として、三遠地域からも出展者を募集した結果、浜松市の事業者にも出展いただくこととなりました。

## 遠州地域（静岡県浜松市）

### ★ 加 工 食 品 ★

| 出 展 者 名 | 所在地 | 商 品 名 | 商 品 説 明 |
|---|---|---|---|
| 松田食品（株） | 浜松市 | 香り巻　2串 | 甘めの味噌を大葉（青じそ）で巻き、串に刺して揚げた遠州地方の伝統食品（しそ巻）です。仕上げに秘伝のタレを吹き付けることにより、滑らかな口当たりと三遠南信で古くから好まれる「ご飯に合わせる甘じょっぱいおかず」を体現しています。<br>しそは愛知・静岡産のものを使用し、１本ずつ職人が丁寧に手巻きしています。おかずによし、お酒のあてによし、お茶請けにもなる万能製品です。<br>賞味期限は冷蔵3ヶ月ですが常温タイプもございます。地元浜松ではスーパー、道の駅、土産物店などで広く扱われています。串から抜いた業務用のタイプもホテルなどで取り扱っていただいております。 |
| | | えごまみそ巻　2串 | 「香り巻」の味噌の中にえごまの実を練り込んだ姉妹品です。えごまの実が口の中でプチプチと弾けるため、「香り巻」よりもより食感が楽しめる製品になっています。<br>「青じそ」はロズマリン酸を多く含み強い抗酸化作用があるため、健康・美容にも効果が期待でき、「えごまの実」にはα-リノレン酸（オメガ3）が含まれ、こちらも血流改善などに効果があることが知られています。味噌も発酵食品ですので、健康を意識した層にも効果的に訴求できる商材となっております。 |
| | | 浜納豆みそ巻　2串 | これぞ究極の「伝統食品」。「浜納豆」とは、古来より三遠地域の寺院を中心に製造されてきた大豆を麹で発酵させた発酵食品です。<br>納豆菌で発酵させていないため粘り気はなく「食べる醤油」とも称されます。<br>家康公も好んだことが知られる「浜納豆」を、同じく遠州地方で古くから愛されてきたしそ巻の味噌に刻んで練り込みました。通常の「香り巻」よりも濃い目の、コクのある味付けに仕上がっており、塩味をよりはっきりと感じます。 |
| | | 浜名湖のり佃煮 | 浜松が世界に誇る「生命のゆりかご」浜名湖。そこで200年以上の養殖の歴史を持つ「浜名湖のり」を佃煮に仕立てました。<br>浜名湖のりの特徴は、なんといってもその滑らかな舌ざわり。そして熱してなお失われない格調高い磯の香り。<br>昨年はJALの国際線機内食にも採用されるなど、知名度も向上しております。弊社は浜名湖の伝統ある養殖産業を未来につなげるため、地元漁協と一体となって「浜名湖のり」の地域団体商標を取得するなど、長年にわたって活動を行ってまいりました。<br>瓶入りのタイプ、スーパーでも陳列しやすいトレータイプ、ホテルなどで採用される小袋タイプ、真空パックの業務用など多数取り揃えております。 |

### ★ 菓 子 ・ ス イ ー ツ ★

| 出 展 者 名 | 所在地 | 商 品 名 | 商 品 説 明 |
|---|---|---|---|
| 小松屋製菓 | 浜松市 | クリーム栃大福<br>バラ | 浜松市の最北、長野県との県境に位置する水窪町で収穫した「栃の実」だけを使用したクリーム大福。昔から地元に伝わる栃もちを現代風にアレンジした洋風菓子です。自家製こし餡、純生ピュアクリーム、香ばしい栃。三種のバランスが絶妙です。<br>香り豊かな栃ですがひと手間を加えないとエグみが強く食べられません。<br>そのひと手間（加工）には冷たい清流が必要。水の豊かな山間地域だからこそ出せる深みのある味です。<br>古くは縄文人も食していたとされる「栃の実」。ポリフェノール、サポニン、タンニンなどが豊富でアンチエイジング効果も期待できる身体にも優しいスイーツです。 |
| | | クリーム栃大福<br>6個入り | |
| | | クリーム栃大福<br>12個ご贈答用 | |
| | | とちバター | 浜松市の最北、長野県との県境に位置する水窪町で収穫した「栃の実」だけを使用したディップ用バター。<br>栃の香ばしさ、きび砂糖の素朴な甘さ、ゲランド塩の上品な塩味。数年にわたりリピートしていただくお客様が多い旨味の強いバターです。<br>また、産直対応のp3個入りの専用箱でのご贈答もご用意しております。 |

## 南信州地域（飯田市・下伊那郡）

### ★ 農産物・生鮮品 ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| ここち農園 | 高森町 | むちっと市田柿<br>【2026年12月からの新商品】 | 南信州の特産品市田柿を、若い世代の方にも手に取ってもらいやすいオリジナルパッケージで販売します。<br>また、オリジナル商品として市田柿とペアリングした日本茶とのセット販売も検討しております。 |
| （同）なごみ農園 | 高森町 | 市田柿　150g | 農福連携を通して、すべて自社生産しており、味にバラつきがなく、もっちり柔らかい干し柿が特徴です |
| | | 市田柿　170g | |
| | | 市田柿　300g | |
| （有）ヤマキ | 高森町 | 青パパイヤ（青果） | 高森町で栽培した国産の青パパイヤです。シャキシャキとした食感とクセの少ない淡白な味わいが特徴で、炒め物、サラダ、漬物、煮物、スープなど、和食・洋食・エスニックまで幅広い料理に活用できます。地域の農家とも連携しながら生産を拡大し、南信州の新たな農産物として地域に根付かせることを目指しています。 |
| | | 乾燥青パパイヤ | 高森町で栽培した青パパイヤを乾燥させ、保存性と使いやすさを高めた加工品です。水で戻して炒め物や煮物、サラダなどに利用できるほか、乾燥品ならではの保存のしやすさから、青パパイヤを季節を問わず活用できます。国産原料を使用し、青果の収穫時期以外にも提供できる商品として展開します。 |
| | | 青パパイヤパウダー | 高森町産の青パパイヤを乾燥・粉砕し、手軽に使用できるパウダーに加工しました。粉末状のため料理や食品加工への応用がしやすく、さまざまな商品開発の原料として活用できます。青パパイヤを余すことなく活用し、青果とは異なる形で年間を通じて提供できる商品を目指しています。 |
| | | 青パパイヤ茶 | 高森町で栽培した青パパイヤを原料に、乾燥・焙煎して仕上げたお茶です。青パパイヤを料理だけでなく、日常的に楽しめる飲料として商品化しました。地域で育てた農産物を加工することで新たな付加価値を生み出し、青パパイヤの新しい楽しみ方を提案します。 |
| 信州高森いちご生産組合 | 高森町 | いちご<br>（紅ほっぺ、ベリーポップすず） | 南信州で25年以上栽培を続けているいちごです。 |
| まるもと農園 | 松川町 | ナガノパープル | 圧倒的な存在感の「極大房（650g～最大1kg）」じっくりと樹上で熟成させ、1房あたりの果肉の詰まりとボリュームにこだわって育て上げております。<br>お料理の盛り付けやカット時にも非常に映える大粒です。2026年の房全体の平均糖度は21度越え。皮ごと食べられ、仕込み・調理の手間がゼロ。「種なし・皮ごと食べられる」長野県オリジナルの高級品種です。皮むきや種抜きが不要なため、調理現場での仕込みの手間がかかりません。<br>朝採り・産地直送ならではの圧倒的な鮮度と濃密な甘み。一番美味しいタイミングで収穫し、南信州から直接お届けするため、市場流通品とは一線を画す新鮮な美味しさをお届けできます。 |
| | | クイーンルージュ | まだまだ生産量の少ない長野県オリジナルの赤系ぶどう。マスカット系の香りとシャインマスカットを超える糖度を誇ります。<br>まるもと農園では1房につける粒の数を制限し、1粒1粒がしっかり糖度と着色が進むように栽培しています。皮ごと食べられ、仕込み・調理の手間がゼロ。「種なし・皮ごと食べられる」長野県オリジナルの高級品種です。皮むきや種抜きが不要なため、調理現場での仕込みの手間がかかりません。<br>朝採り・産地直送ならではの圧倒的な鮮度と濃密な甘み。一番美味しいタイミングで収穫し、南信州から直接お届けするため、市場流通品とは一線を画す新鮮な美味しさをお届けできます。 |
| 企業組合<br>アップル工房イイダ | 飯田市 | 美女しいたけ | 味にこだわり、全国的にもほとんど生産されていないこだわりの菌を使用。<br>肉厚でジューシー、うま味が強く味の良さが特徴です。一度食べたらもう一度というリピーター続出のしいたけです。<br>また、培地も長野県産のおが粉、国産のふすまを主原料として自社生産しており、殺菌剤や化学合成された添加物は一切使用しないことで安全性にもこだわっています。 |

### ★ 加工食品 ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| （株）信州自然王国 | 飯田市 | ごはんに野沢菜生姜 | 長野県産野沢菜使用　これがあればごはんが進む！ |
| | | ごはんにゆず唐辛子 | 長野県産柚子使用　これがあればごはんが進む！ |
| | | 【新商品】<br>信州りんごのカード | 信州産りんごを使用の新感覚のスプレッド |
| | | 【新商品】<br>国産いちごのカード | 主に信州産いちごを使用の新感覚のスプレッド |
| （同）iira | 売木村 | わらびの彩り漬 | 売木村産にこだわり、漬け材料も三遠南信地域のものを使用し、化学調味料、保存料、着色料不使用にこだわって丁寧に漬けた漬物です。 |
| | | しまうりの粕漬 | |
| | | みょうがの初恋漬 | |
| | | 大根の味噌粕漬 | |
| （株）稲垣来三郎匠 | 飯田市 | 野沢菜七味漬 | 八幡屋礒五郎とのコラボ商品です |
| | | 美甘酒 | 調味料としての甘酒です |
| 南信州ここだにfarm | 飯田市 | 黒果日和　100g | 伊那谷の自然豊かな大地で育ったにんにくを使用。化学肥料、不使用。<br>健康長寿の長野県ということもあり、スーパーフード黒にんにくの元気の源が全国へ。 |
| | | 辛味噌黒にんにく　195g | 伊那谷の自然豊かな大地で育ったにんにくを使用。化学肥料、不使用。焼肉で有名な飯田市の新しい焼肉のたれに！ |
| | | 辛味噌にんにく　195g | |
| | | 【新商品】<br>焼きいもっちり | 味見ためは良いのに、破棄になるサイズを何か商品化できないと生まれた【レトルト焼き芋】になります。<br>2段階加工することにより、甘さが濃縮され、小さなお子さんからご年配の方でも食べやすい商品になってます。 |
| NPO法人<br>いなだに竹Links | 飯田市 | いなちく | 里山の環境維持で問題になっている放置竹林に焦点を当て、初夏に2mほどに伸びすぎた筍（幼竹）を飯田下伊那内で収穫し、滋味深いメンマに仕上げています。海外産のメンマの独特な匂いが無く、シャキシャキと食べやすい商品です。 |

## ★ 菓子・スイーツ ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| (株)信州市田酪農 | 高森町 | いちだヨーグルト | 地元生乳を使用したのむヨーグルトです。 |
| ペアツリーファーム | 平谷村 | ペアツリーファームのカップアイス《ピュアミルク》 | |
| 天竜産業(株) | 高森町 | ドライフルーツ | 下伊那産の果物(モモ、ナシ、リンゴ、柿など)を添加物を使わずにつくりました。 |
| | | 柿チィップ | 市田柿を食べやすいようにカットしたもの。 |
| | | 野菜、果物せんべい | 野菜、果物とタピオカ澱粉、米粉澱粉のみで作った煎餅です。<br>お湯で解けば離乳食としてご利用いただけます。 |
| | | 芋せんべい | 干し芋を食べやすくスティック状にカットし、プレスして焼き上げた物 |
| (株)前澤産業 | 大鹿村 | フローズンシャインマスカット | 長野県内で収穫したシャインマスカットを殺菌洗浄して3Dフリーザーで急速冷凍してあります。アイスのようにそのままお召し上げり下さい |
| | | フローズンナガノパープル | 長野県内で収穫したナガノパープルを殺菌洗浄して3Dフリーザーで急速冷凍してあります。アイスのようにそのままお召し上げり下さい |
| | | フローズンブルーベリー | 長野県内で収穫したブルーベリーを殺菌洗浄して3Dフリーザーで急速冷凍してあります。 |
| | | フローズンストロベリー | 長野県内で収穫したストロベリーを殺菌洗浄して3Dフリーザーで急速冷凍してあります。 |
| (有)秋葉路 | 大鹿村 | 御塩もなか | 白あんに、南アルプスの麓、山間の大鹿村に湧き出る塩泉を煮詰めて作った塩を混ぜ、ほんのり塩味のする上品な甘さに仕上げてあります。 |
| 津具屋製菓(有) | 高森町 | バラどらやき | 老舗窒素ガス、自家製あんを使用し、個包装にエージレス(脱酸素剤)と窒素ガスを入れ酸化防止、割れ防止、風味の保持をしております。そのため、袋をばらしバラで販売可能な利便性をもっております。 |
| | | 匠　薄皮まんじゅう | 自家製粒あんを薄皮生地で包み甘露栗をのせ、しっとり蒸しあげております。 |
| | | 匠　桜まんじゅう | 桜の葉を使用し春の香りと彩り鮮やかな季節限定の一品です。 |
| | | 牛乳ケーキ | 長野県産牛乳を使用し、ふんわりと焼き上げた生地にクリームをサンドしました。<br>信州土産としても最適です。 |
| (株)いと忠 | 飯田市 | 巣ごもり | 明治元年創業「いと忠」の飯田銘菓「巣ごもり」。色々な味をお楽しみいただけます。 |
| (株)あずさ | 飯田市 | 【新商品】<br>ご当地スナック菓子<br>※あみあみ状のスナック菓子 | ご当地の原料を使用したオリジナルのシーズニングを企画して、スナック菓子に添加します。 |
| | | 【新商品】<br>ご当地の即席米飯<br>※お湯を注いで作る即席米飯 | ご当地の原料を加工した粉末を合わせた具と乾燥米を合わせた雑炊タイプの即席米飯です |
| | | 【新商品】<br>ご当地のポテトスティック<br>※ポテトスティックにシーズニングをふりかけるタイプ | ご当地の原料を加工したシーズニングを個包装に詰め、ポテトスティックにふりかけてシャカシャカ振るタイプのポテトスティックです。 |

## ★ 飲料 ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| ひらぐり農園 | 松川町 | 【新商品】<br>天空の林檎ジュース<br>6品種飲み比べセット | 南信州・松川町、標高約700mの自園で栽培した「信州の環境にやさしい農産物50」認証のりんごをメインで使用した、100%混濁ストレートジュースです。<br>青実果・未熟果は使用せず、適塾・完熟したりんごを使用。品種ごとに単一品種で絞ることで、それぞれの甘味・酸味・香りの違いを楽しめます。<br>6品種を飲み比べながら、自分の好みのりんごの味を見つけて頂けるセットです。 |
| | | 【新商品】<br>天空の林檎ジュース<br>12品種飲み比べセット | 南信州・松川町、標高約700mの自園で栽培した「信州の環境にやさしい農産物50」認証のりんごをメインで使用した、100%混濁ストレートジュースです。<br>青実果・未熟果は使用せず、適塾・完熟したりんごを使用。品種ごとに単一品種で絞り、12品種それぞれの甘味・酸味・香りの違いを一度に楽しめる飲み比べセットです。<br>品種によって驚くほどに異なるりんごの個性を味わいながら、自分好みのりんごの味を見つけて頂けます。 |
| (同)ゆずすけ | 天龍村 | ゆずとハチミツ | ひとつずつ丸搾りした南信州産ゆず果汁と、クセのない精製したはちみつをブレンドした、シロップ仕様の希釈用ジュースです。南信州産ゆず本来の味と、その特徴である強い香りを生かしました。 |

## ★ 調味料 ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| み印　南信州一辛味 | 飯田市 | 【新商品】<br>み印　南信州一辛味　半辛 | 辛味のなかでも旨味が強い商品　入門編 |
| | | 【新商品】<br>み印　南信州一辛味　激辛 | 半辛の5倍の辛さ |
| | | み印　南信州一辛味　極辛 | 半辛の9倍の辛さ |
| | | み印　南信州一辛味　昇天 | 半辛の13倍の辛さ　辛味が好きな人でも満足 |
| (株)信州地賛地奨屋 | 飯田市 | ゆずドレッシング | 南信州産の無添加ゆず果汁及び、柚子皮を使用し、柑橘系の甘さの他に、後から口の中で広がる柚子のスッキリ爽やかな香り、そして隠し味に出汁を加え、深い味わいに仕上げました。刻んだゆず皮がたくさん入っているのでツブツブ感も楽しめるドレッシング。<br>とろみは一般的に添加物を使用しますが、寒天を使用しているので食物繊維も取れて身体にもいいです。 |
| | | 暴れ天竜 | 阿南町で育った鈴が沢南蛮青唐辛子と大鹿村で育った赤唐辛子はどちらも伝統野菜になっております。丸ごと一本(青唐辛子)も入っていますが、ぴっくりするほどの辛さではなく、辛さの中にコクもあり、辛いもの好きにはたまりません。<br>癖になる辛さから、焼肉のたれ・炒め物・鍋物などに使えて、万能調味料です。 |
| | | 焼肉のたれ | 信州産のりんごを使って、りんごのジューシーさもあり、醤油の塩っ辛さを隠した八丁味噌のコクもあり焼肉の町ならではの味付けになっております。<br>暴れ天竜との相性も抜群です！ |
| | | 幻豚ウィンナー | 飯田市のブランド豚『幻豚』を粗挽きにし、素材の味を前面に出したウインナーです。<br>幻豚の特徴である脂身の旨みと肉本来の香りを活かしたウィンナーです。<br>南信州駒ヶ岳山麓で、桜の原木をチップにせず、桜の角材をまるごとそのままこすりあげ、煙をおこし燻製します。保存料を極力使わなため冷凍保存になります。この道一筋の頑固おやじがこのような独自の製法で仕上げています。 |
| 七久里農園 | 飯田市 | ビーツ | |
| | | ビーツピューレ | |
| | | ビーツドレッシング | |

## ☆ その他 ☆

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| (株)いじりや | 飯田市 | ハンバーガー | 冷凍で保管して冷蔵解凍後に電子レンジで温めて食べるだけの簡単なハンバーガー。後から野菜なども挟めます。 |
| | | チーズバーガー | |
| | | てりやきマヨ | |
| | | 特製タルタル | |
| 日本料理　葵 | 高森町 | 葵の玉子焼き | だし巻き玉子 |
| | | アルプスサーモン | ふるさと納税の商品 |
| | | 鹿肉 | 環境の取り組み商品 |
| (株)信濃雪 | 飯田市 | 凍り豆腐さいの目90g | みそ汁のお豆腐の代わりにお使いいただけるサイコロ状の凍り豆腐です。 |
| | | 凍り豆腐すしの子90g | ちらし寿司やみそ汁にお使いいただきやすい細切りタイプです。 |
| | | 凍り豆腐6枚 | 基本サイズで定番の凍り豆腐です。 |
| | | 凍り豆腐10枚 | |
| 宮下製氷冷蔵(株) | 飯田市 | 炙り塩豚まん | 南信州の豚肉を炙り塩で味付けを行いました。 |
| | | 飲むかき氷 | 生シロップを低温殺菌して、深層天然水で作った氷を砕き混ぜてあります。 |
| (株)丸運工業 | 飯田市 | 干し芋 | |

## 上伊那地域（伊那市・上伊那郡）

### ★ 加工食品 ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| (有)上伊那農民組合<br>産直センター | 南箕輪村 | 白毛餅 | 上伊那農家に伝わる古代もち「白毛餅」の切り餅・丸餅シングルパック |
| | | 【新商品】<br>信州白毛もち米 | 古代もち「白毛もち米」の精白米、小分けギフトパック。品種名の由来である「白く長い毛の稲穂」を上品にデザイン |
| | | 【新商品】<br>信州白毛もち麺 | 古代もち「白毛もち米」の半生麺。品種名の由来である「白く長い毛の稲穂」を上品にデザイン。白毛もち独特のもちもち感の強い麺 |
| (有)小笠原商店 | 伊那市 | 糸寒天 | 天草100%使用し食感にこだわった寒天です。 |
| | | きくらげ（乾燥） | 肉厚プリプリ食感の粗きくらげ。菌床、菌ともに国産です。 |
| | | 干し芋 | 伊那の紅はるか使用。栽培中農薬化学肥料不使用。長期熟成、自然な甘み・色みと食感が特徴です。 |
| (株)鈴平 | 伊那市 | 五平餅1本柄 | 弊社で一番の売れ筋商品。100gわらじ型1本入り　真空パックで長期保存可能 |
| | | 五平餅竹皮3本 | 弊社で2番目の売れ筋商品。100gわらじ型3本入り　真空パックで長期保存可能 |
| | | 五平餅ミニ | 食べやすいひとくちサイズ　50g5本入り　真空パックで長期保存可能 |
| | | 伊那の五平餅 | 軽めの真空で作りたての食感　焼目入りで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます |

### ★ 菓子・スイーツ ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| (有)老舗亀まん | 伊那市 | 亀まん頭<br>（かめまんじゅう） | 創業から150年続く和菓子屋の、こだわりの自家製こし餡がたっぷり詰まった薄皮饅頭です。亀の焼印が可愛らしい当店の看板商品です。 |
| | | 黒亀まん頭<br>（くろがめまんじゅう） | 創業から150年続く和菓子屋の、こだわりの自家製つぶ餡がたっぷり詰まった薄皮饅頭です。同じ上伊那地域の大芝高原産の「赤松妙炭」を使用しております。 |
| (名)だるま | 伊那市 | お多福豆 | そら豆を使った、昔ながらの味わいの「お多福豆」。ふっくらとした食感と、そら豆の風味を活かした上品な甘さが特徴です。<br>箱詰め・瓶詰めなど商品展開も豊富で、贈答・手土産からご自宅用まで幅広くご提案いただけます。 |
| | | 煮豆　大豆 | 長野県産大豆を使用し、やわらかさの中にもほどよい歯ごたえを残して炊き上げた、昔ながらの煮豆。大豆本来の風味を活かした、やさしい甘さが特徴です。<br>170gの真空パック2袋を箱詰めし、贈答品やご家庭用としてご提案いただけます。 |
| | | うぐいす豆 | えんどう豆を使用し、やわらかさの中にもほどよい歯ごたえを残して炊き上げた、昔ながらのうぐいす豆。えんどう豆の風味を活かした、やさしい甘さが特徴です。食卓の彩りにもなる一品です。 |
| | | 福みるく | 駒ヶ根「すずらんハウス」のミルクジャムに、当店のお多福豆を組み合わせたコラボ商品「福みるく」。ミルクの濃厚なコクに、お多福豆のやさしい甘さと風味を加えた、練乳のようなまろやかな味わいが特徴です。パンやかき氷など、さまざまな楽しみ方ができます。 |

### ★ 飲料 ★

| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
|---|---|---|---|
| 本坊酒造(株) | 宮田村 | シングルモルト駒ヶ岳<br>700ml | 雄大な山々が連なる中央アルプス山系駒ヶ岳の麓に位置するマルス駒ヶ岳蒸溜所。<br>「シングルモルト駒ヶ岳」は、花崗岩層で濾過された雪解け水、冷涼で澄んだ空気と豊かな自然環境、蒸溜所を取り巻く気候風土と造り手の技が響和し、クリーンでリッチな味わいを表現した「駒ヶ岳」ブランドを代表するシングルモルトウイスキーです。 |
| | | 【新商品】<br>MARS WHISKY FOR<br>OUTDOOR LOVERS | アウトドアを愛するすべての人へ。<br>「MARS WHISKY FOR OUTDOOR LOVERS」の心地良いスモーキーな余韻は、BBQと楽しむハイボール、焚き火を眺めながらグラスを傾けるひと時、屋外で過ごす様々なシーンを少し贅沢にしてくれます。 |
| | | マルスモルテージ越百 | マルスウイスキーのブレンド技術により、タイプの異なる複数のモルト原酒をヴァッティングすることで、複雑さと奥行きを表現したモルトウイスキーです。<br>ハチミツやキャラメルを連想させるふくよかな甘い香りの中に、ほのかなスモーキーフレーバーと熟した果実の香りが広がり、口当たりは丸く柔らか、優しい余韻が特徴です。 |
| | | ツインアルプス | 樽香をきかせたウッディな香りと飲みやすさの中にもしっかりとしたコクのある味わいが特徴のブレンデッドウイスキーです。 |
| (有)初崎製作所 | 宮田村 | あまぐり和紅茶美栗 | 自社栽培した純国産甘栗「しなのあまぐり」と静岡県産の和紅茶をブレンドした唯一無二の和紅茶です。 |
| | | あまぐり焙じ茶美栗 | 自社栽培した純国産甘栗「しなのあまぐり」と南信州産の焙じ茶をブレンドした唯一無二の純信州産の焙じ茶です。 |
| | | あまぐり牛乳パン | 自社栽培した純国産甘栗「しなのあまぐり」を素材とした唯一無二の牛乳パンです。 |
| | | PREMIUM GELATO（プレミアムジェラート） | 自社栽培した純国産甘栗「しなのあまぐり」を素材とした唯一無二のジェラートです。 |
| いいなファーム632 | 伊那市 | りんごジュース | 約12haの圃場にて、シナノリップ、秋映、シナノスイート、シナノゴールド、サンふじを生産しています。サンふじを使用したジュースは3サイズあります。他品種は200mℓです。（現在はふじ、リップのみ） |
| | | りんごジャム<br>りんごバタージャム | サンふじを使用しています。<br>りんごジャムはりんごのシャキシャキ感を楽しんでいただけます。<br>りんごバタージャムは、お子様にも大人気な商品です。 |
| | | いちごジャム<br>いちごバタージャム | 自社で育てる信大BS8-9を使用しています。<br>いちごジャムはいちごのごろっと感を味わっていただけるよう、サラッとしたジャムです。<br>いちごバタージャムは、いちごみるくのような幸せな甘さを楽しんでいただけます。 |

| ★ 調味料 ★ | | | |
|---|---|---|---|
| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
| Rifru | 中川村 | 【新商品】<br>いちごジャム<br>（コンフィチュール） | 信州産、果肉を残し、いちごそのものの食感と香りを楽しんでいただきたい商品です。 |
| | | 【新商品】<br>りんごジャム<br>（コンフィチュール） | 信州産、果肉を残し、りんごそのものの食感と香りを楽しんでいただきたい商品です。 |
| | | 【新商品】<br>ぶどうジャム<br>（コンフィチュール） | 信州産、果肉を残し、ぶどうそのものの食感と香りを楽しんでいただきたい商品です。 |
| | | 【新商品】<br>フルーツソース | 信州産フルーツの香りを残し、肉料理やチーズに合う大人のフルーツソースなど |

## 木曽地域（木曽郡）

| ★ 加工食品 ★ | | | |
|---|---|---|---|
| 出展者名 | 所在地 | 商品名 | 商品説明 |
| (株)霧しな | 木曽町 | 開田高原産石臼挽き蕎麦 | 希少な在来種の「開田早生」を使用した商品です。 |
| | | 開田産プレミアム蕎麦　更科(乾麺) | |
| | | 【新商品】<br>信州産そば3人前(仮) | 信州産そばを使用しながらリーズナブルな商品です。 |
| (株)信州新緑 | 大桑村 | 信州産乾燥きのこ、信州産乾燥りんご | |
| | | 信州産ドライリンゴ | |
| | | やみつきケチャップ | |

バイヤーの皆様
ご来場をお待ちしています！

# 食の縁結び！南信州うまいもの商談会

展示商談会

豊かな自然と生産者のこだわりが育んだ、魅力あふれる農産物・加工食品が集結！
新たな仕入先の開拓や商品ラインナップの拡充に、ぜひご活用ください。

## 出展品決定！（一部掲載）

### 新商品



いちごカード・りんごカード
㈱信州自然王国



信州白毛もち麺
(有)上伊那農民組合
産直センター


コンフィチュール４種
（いちご・りんご
もも・ブルーベリー）
Ｒｉｆｒｕ

### 長野県産


いちだヨーグルト
㈱信州市田酪農


開田産プレミアム蕎麦更科
㈱霧しな


巣ごもり各種
㈱いと忠



ごはんにゆず唐辛子
㈱信州自然王国


ピュアミルクカップアイス
ペアツリーファーム



こうや豆腐
㈱信濃雪


シングルモルト駒ヶ岳
本坊酒造㈱

### 浜松市産




浜名湖のり佃煮・香り巻
松田食品㈱



クリーム栃大福・とちバター
小松屋製菓

**開催日時** 2026. **10.22** (木)
13:30～16:00

**出展者数** **４２社**

**会　場** **エス・バード**
長野県飯田市座光寺3349-1

**参加費** **無　料**
※申込不要

**対象バイヤー** **食品小売・卸売業、飲食業、旅館・ホテル業、SA・PAなど**

**出展情報** **『南信州うまいもの商談会』で今すぐ検索！**

---

**主催・共催** 長野県南信州地域振興局・飯田信用金庫・飯田商工会議所
長野県商工会連合会南信支所・(公財)長野県産業振興機構

**後　援** 駒ヶ根商工会議所・伊那商工会議所
豊橋商工会議所・浜松商工会議所

**お問合せ先** 長野県南信州地域振興局　商工観光課　担当：近藤・宇佐美
電話:0265-53-0431　FAX:0265-53-0476
E-mail:minamichi-shokan@pref.nagano.lg.jp


南信州で、
おいしいご縁を
結びましょう！
長野県PRキャラクター「アルクマ」©長野県アルクマ