しあわせ信州
多彩な風土で魅力を育む

長野県(産業労働部)プレスリリース　令和8年(2026年)10月30日

長野県の食文化「信州そば」の品質と美味しさを追求！

第69回信州そば品評会を 11月6日（金）に開催します

長野県の特産である信州そばの品質向上を図り、業界の発展に資するとともに、国民の食生活の向上に寄与することを目的として、信州そば品評会を開催します。

1　日　時　令和８年11月６日（金）午前10時～午後５時
（食味審査は午前11時30分頃から開始）

2　場　所　長野県工業技術総合センター 食品技術部門 ４階講堂
長野市大字栗田字西番場205-1

3　出品内容

(1) 出品部門

出品部門	出品物の性状
第１部	そば粉配合率70%以上の乾そば
第２部	そば粉配合率40%以上70%未満の乾そば
第３部	そば粉配合率40%以上の半生そば（水分含率20%以上28%以下）
第４部	そば粉配合率40%以上の生そば
第５部	そばの消費拡大を目指したそば粉配合率30%以上の新規の麺商品であり、副原料や形状、製造方法に特殊性を有するものや、既存の製品にない新規性を有するもの

(2) 出品予定点数　106点

(3) 褒賞予定

農林水産大臣賞	１点
農林水産省大臣官房総括審議官(新事業･食品産業)賞	３点
長野県知事賞	10点
審査長賞等	若干点

4　主　催　長野県、長野県信州そば協同組合、長野県麺業協同組合

5　その他

(1) 当日取材を希望される方は、11月５日(木)正午までに工業技術総合センターの担当までご連絡ください。

(2) 賞状授与式については、次のとおり開催する予定です。
日　時　令和８年12月９日（水）午後３時10分～午後４時10分
場　所　ホテルメトロポリタン長野（長野市南石堂町1346）

(問合せ先)
担　当　工業技術総合センター食品技術部門
加工食品部　斎藤、水谷
電　話　026-227-3131
E-mail　shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)
担　当　産業技術課地酒・食品振興係
飯田、荒井
電　話　026-235-7126（直通）
026-232-0111（代表）内線2942
E-mail　shokuhin@pref.nagano.lg.jp