



アルプスの
城下町

信州松本の物産と観光展

爽やかな気候や豊富な湧き水など、豊かな自然環境が生み出し育んできた城下町松本を代表する特産品が勢揃いします。信州松本の大自然や歴史・文化・名所など様々な魅力をあざさ号の起点・新宿駅で皆様にご紹介させていただきます。ぜひ、皆様お誘いあわせのうえお越しください。

松本の味を楽しむ! 北アルプス・上高地から美ヶ原まで、大自然の贈り物をあなたに。 見て楽しむ! 触れて楽しむ!

わが家の自信作四季の漬物

- ・野沢菜漬
- ・わさび漬

宮下清志商店

添加物を極力使わず素材の風味を生かした野沢菜漬・わさび漬。早春の信濃路の香りをお届けします。



創業1832年 城下町の老舗

- 古式味噌玉造り
- 豊麗・神撰

(株) 萬年屋

古来より伝わる伝統的な玉造り味噌。独特の風味かつ深い味わいをご賞味ください。



信州・ふるさとの味

- ・極上玉造りみそ
- ・野沢菜漬

醸造元 三立

昔ながらのみそ玉造りによって仕込まれ、2年間熟成された、みその逸品です。



もち米の自然な甘み

- ・まめ板
- ・新ぼし飴

新橋屋飴店

長野県産もち米から作った純粋米飴が全ての飴のもと。自然の甘みと味わいは、私たちが優しい気持ちにさせてくれます。



城の香織りなすスイーツ

- ・塩羊羹
- ・りんごの翼

栗田製菓

謙信から信玄への塩送りに由来した伝統の塩羊羹。厳選した信州りんごを使用。手造りタルト「りんごの翼」。



ミツバチが育んだ自然の味

- ・信州の蜂蜜
- ・蜂の子

はちみつ専門店 信州蜂蜜本舗

蜜蜂の営みからもたらされる蜂蜜は、口中で花の香りがあふれる、身体に優しく健康にも良い食べ物です。



木曾漆器・和へのこだわり

- 木製羽反型汁椀
- 総朱

木曾路民芸館

極限まで使いやすさにこだわった究極の汁椀他、信州木曾の漆器と工芸を多数ご用意しております。

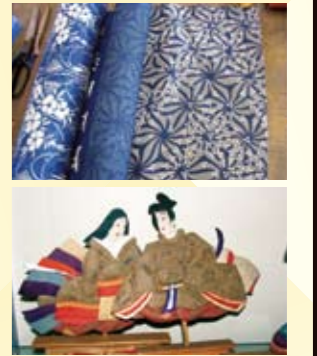


工芸のまち松本の技

- 松本の伝統工芸品

松本ものづくり伝承塾

押絵籠、松本紬、深山織、藍染、松本帯、木工芸品など、伝統の技が光る松本の工芸品が一堂に。



信州・松本で育まれた
山辺ワイン

ぶどうの郷 山辺ワイナリー

美ヶ原高原の山麓、標高700mの地にあり、古くから「長野県ぶどうの発祥の地」として知られるぶどうの産地です。



アルプスの伏流水仕込み
松本平の地酒

松本平の地酒
松本地酒振興協同組合

きれいな空気で育ったお米とアルプスの伏流水で醸した、信州のおいしいお酒です。



朝が好きになる街 安曇野
りんご・野菜
(ふじ・ピンクレディー)

安曇野市産直センター

安曇野の豊かな大地と清らかな水で育ったトマト等の野菜、りんご等の果物をお届けします。



チロルの森の自家製品
・クラフトビール
・自家製ソーセージ

信州塩尻農業公園 チロルの森

森の中のブルワリーとソーセージ工房で大切に作られた商品です。ぜひ一度ご賞味くださいませ。



自然の恵みがいっぱい
・松本一本ねぎ
・松本の農産物

松本農業開発センター

アルプスの豊かな水と大地の恵みをお届け。話題の「松本一本ねぎ」をはじめ、松本のおいしいがいっぱい。



信州産紅玉リンゴのジャム
・摘みたて旬のジャム「旬」
・焼いて香るジャム「香」

スドージャム

りんごの中でも、とくにさわやかな酸味をもつ紅玉。酸味と甘味と豊かな香りが、いつもの日常を幸せなひとときに。



工芸の3月 新宿
小木工品

碓屋漆器店

クラフトの街 松本市では市内の新生児に「木のファーストスプーン」をプレゼントしています。今年10周年です。スプーンは松本近郊に工房を構える6名のクラフト作家が全て心を込めた手作りで製作しています。



One Soul

- ・タオルマフラー
- ・ストラップ

松本山雅FC

信州を代表するクラブとして「全国に誇れる」「革新的な挑戦を続けていく」クラブを目指します!



原点は、愛情

- ・信州産りんごまんじゅう
- ・野沢菜まんじゅう

飲茶工場直売所 えんえん

信州産りんごを食感が残るようにサク切りにして煮詰め、シナモン風味仕上げた新感覚まんじゅうです。



松本東町3丁目の醸造店

- ・紅うめ砂糖漬け
- ・浅漬たくあん

藤林屋

お殿様の時代より、みそ・しょうゆ・こうじ・漬物と松本地域伝統の味を磨き上げてきました。



信州・水城「ふるさとの幸」

- ・やま仙漬
- ・手造り工房わさび漬

水城漬物工房

歯応えバツグンのやま仙漬とわさびの芋だけを使用した鮮烈な辛さと香りが特徴の手切りわさび漬です。



一度食べたら癖になる味

- ・くるみ味噌煎餅
- ・チーズみそ煎餅

信州有喜堂

真心こもった手作り煎餅。国産米100%使用、当店オリジナルの秘伝味噌、自慢の味噌煎餅は、一度食べたら後を引く最高の逸品。



濃厚なプリンをアイスで!

- ・凍ったまま食べる焼きプリン
- ・天使の飲むプリン

プリン専門店 春夏秋冬

地元の卵と新鮮な安曇野の牛乳で作る様々なプリンをお届けいたします!カラメルのはろ苦さと滑らかな生地が人気!



昔ながらの完全手作りのふっくらおやき

- そば粉入り
- ふっくらおやき

おやきの山忠

長野県産地の地粉を使用し、そば粉をブレンドした皮に相性の良い具を包みまし。蒸し焼きタイプのふっくらおやき。



2016年 3月1日(火) ▶ 4日(金) 10:00~20:00 ※最終日のみ 17:00終了予定 会場 新宿駅西口広場イベントコーナー 2016 ミス松本来場

特産品の展示・即売

観光コーナー

地元松本から観光のエキスパートが来店。最新情報と見所をご紹介します。

松本の伝統的なものづくり紹介コーナー

城下町の歴史のなかで育まれてきた「松本民芸家具」を始め様々な「ものづくり」をご紹介します

お楽しみ抽選会

1,500円(税込)以上お買い上げで、1回抽選ができます。松本の特産品など多くの商品をご用意しております。