



長野県オリジナル米「風さやか」が 関西の飲食チェーン「上高地あずさ珈琲」で提供されます！

上高地あずさ珈琲の全ての店内メニューで使用されるお米が、長野県が育成・開発したオリジナル米「風さやか」に切り替わります。

1 風さやかへの切替日

令和5年2月21日(火)

※ららぽーと甲子園店、阪急三番街店では、在庫状況を見ながら順次、提供を開始します。

2 上高地あずさ珈琲とは

信州を代表する観光地「上高地」の山小屋風リゾートをコンセプトに、上質なカフェ&レストランを関西で14店舗展開する飲食チェーン。(令和5年1月末現在)

県内視察やweb商談会などを通じ、積極的に長野県産の農畜水産物を使用したメニュー*を提供するとともに、旬を迎えた農産物の店頭販売や観光情報の発信なども行い、関西での長野県のアンテナショップ的な活動をしていただいています。

*「信州福味鶏の塩麹焼き定食」「とろ〜りチーズと信州牛ハンバーグ」「滴る信州はちみつの焼きりんご」等

3 現在までのお米の取扱経緯

令和3年6月23日～ 全店(当時11店舗)で、「長野県産 コシヒカリ」に切り替え。

令和5年2月21日～ 「長野県産 風さやか」に順次切り替え。

4 その他

(1)風さやかへの切り替えと、春休みに向けて、1日2往復運航の、FDA松本・神戸便を利用した信州への誘客をPRするため、2月28日(火)に、「上高地あずさ珈琲 ららぽーと甲子園店」で、「風さやかライスパック(2合入り)」を、観光パンフレットとともに先着100名様にプレゼントするキャンペーンを実施します。

(2)2月21日(火)からは、上高地あずさ珈琲全店で「信州デザートフェア」として、長野市産のいちごを使用したデザートメニューが提供されます。

信州版「新たな日常のすゝめ」



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

【PRイベント関係について】

大阪事務所
(所長)南雲康弘 (担当)中島信夫・市川真也
電話:06-6341-7006(直通)
FAX: 06-6341-8205
E-mail osakajimu@pref.nagano.lg.jp

【風さやかについて】

農政部 農業技術課 農産振興係
(課長)小林 茂樹 (担当)小船井 功、川本 萌
電話:026-235-7221(直通)
026-232-0111(代表)内線3066
FAX: 026-235-8392
E-mail nogi@pref.nagano.lg.jp

【上高地あずさ珈琲との取り組みについて】

営業局 販売流通促進担当
(次長)山口 光彦 (担当)荻原 誠信
電話:026-235-7248(直通)
026-232-0111(代表)内線3962
FAX: 026-235-7496
E-mail eigyo@pref.nagano.lg.jp