



## 高校生考案の「信州の伝統野菜」を 使ったメニューを提供します！

信州の伝統野菜を使ったレシピを下高井農林高校生が考案し、(一社)長野県調理師会に助言をいただき開発しました。11月20日(土)から北信地域の道の駅隣接食堂3店舗でメニューの提供が始まります。この機会に信州の風土が生んだ伝統野菜をぜひ味わってください。

### ○参加店舗

店舗名	道の駅「花の駅・千曲川 Café 里わ」(飯山市常盤 7425) Tel: 0269-62-1887
メニュー	『伝統野菜とサバ缶の雪国シチュー』 (伝統野菜: 常盤牛蒡 <sup>ときわごぼう</sup> 、坂井芋 <sup>さかいいも</sup> を使用)
提供期間	令和3年11月20日(土)～令和4年1月2日(日) (第2木曜日定休)
提供時間	11:00～14:00 ※ランチのみ

店舗名	道の駅 野沢温泉 (下高井郡野沢温泉村虫生 2375) Tel: 0269-67-0767
メニュー	『ぼたんこしょうの焼きキーマカレー』 (伝統野菜: ぼたんこしょうを使用)
提供期間	令和3年11月20日(土)～12月中旬 (水曜日定休)
提供時間	11:00～16:30 ※ランチのみ

店舗名	道の駅 信越さかえ 栄村物産館 またたび (下水内郡栄村北信 3746-1) Tel: 0269-87-3180
メニュー	『常盤牛蒡 <sup>ときわごぼう</sup> とみゆきポークの飯山ご飯』 (伝統野菜: 常盤牛蒡 <sup>ときわごぼう</sup> を使用)
提供期間	令和3年11月の土日・祝日
提供時間	10:30～15:00 ※ランチのみ

北信地域振興局では、飲食店で地元産食材を使ったメニューを提供する「北信州おいしい食材フェア2021」を開催中で、地域の特産品があたるスタンプラリーも実施中です。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/hokuchi/nosei-aec/kitashinsyuoshii.html>

県では、長野県内で栽培されている野菜のうち、「来歴」「食文化」「品種特性」という3項目について、一定の基準を満たしたものを「信州の伝統野菜」として選定しています。 <https://www.oishii-shinshu.net/vegetables>



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

農政部農業政策課 農産物マーケティング室 農業ビジネス係  
(室長)佐藤 源彦 (担当)辰ノ口 昌弘  
電話: 026-235-7217、FAX: 026-235-7393  
E-mail: marketing@pref.nagano.lg.jp

北信農業農村支援センター 農業農村振興課 農業振興係  
(課長)松木 賢司 (担当)高野 萌  
電話: 0269-23-0209、FAX: 0269-26-0074  
E-mail: hokushin-nogyo@pref.nagano.lg.jp