長野県JAバンク

Slow風土2023

令和5年12月29日まで

貯金で当たる！信州の贈り物

懸賞品付定期貯金

Slow風土2023

スローふうど

懸賞品カタログ



令和5年10月2日現在

「Slow風土（スローふうど）」とは？

JAグループは、「耕そう、大地と地域のみらい。」を合言葉に、生産者と消費者の架け橋となり、
農業と地域の未来を築いていくことを目指しています。
長野県JAバンクの「Slow風土」は、JAならではの食材・食品を通じて、
あらためて信州の食と風土について考え、親しんでいただきたいという思いから生まれました。
豊かな信州の地で地元農家が愛情を込めて作り育てた食材や、
工夫を凝らした食品をお楽しみください。

商品に関する概要

商品名	懸賞品付定期貯金「Slow風土」
募集総額	300億円 募集総額に達した場合、取扱期間中であっても募集を締め切らせていただく場合があります。
取扱期間	令和5年10月2日～令和5年12月29日まで
販売対象	個人の方
貯金の種類	スーパー定期貯金（単利型）
預入期間	1年
預入金額	20万円以上
懸賞品の抽選『信州の贈り物』	①抽選権について 窓口でのお預け入れ金額20万円につき1本の抽選権（抽選番号）をお付けします。 なお、**連続した抽選番号20本（ご契約額400万円）につき必ず1本が当選します。** ※400万円を複数契約でお預け入れした場合は抽選権は20本ですが、必ず当選するとは限りません。（例 200万円×2契約） ②当選番号の発表 当選番号は令和6年1月中に決定し、店頭に掲示します。 ③賞品の申込方法 ・貯金契約時に、ご希望の賞品を選択することで、申し込みを行います。当選者へは、賞品の発送をもって当選通知に代えさせていただきます。 ・ご契約いただいた日以降、賞品の変更はできませんのでご了承ください。
賞品のお届け先	賞品のお届け先住所は、貯金契約でお届けいただいたご住所となります。 なお、お届け先の氏名は貯金契約者本人とし、変更はできません。
中途解約について	やむを得ず満期日前に解約する場合は、JA所定の中途解約利率が適用されます。 また、抽選権および当選権は失効します。
その他	お預け入れ条件等詳細はJAによって異なる場合があります。詳しくはお近くのJA窓口へお問い合わせください。 天候、作柄等により、ご希望の賞品をご用意できない場合は「まごころ商品券」をお送りします。

長野県JAバンクは信州の食を大切に考えます

信州の贈り物の中からプレゼント!

信州の贈り物

信州の自慢の逸品をお届けします!

長野県内の各JAから自慢の逸品が勢揃い! 選りすぐりの食材・食品の中から、お好きな1品を旬の時期にお届けします。

T 信州アルプス牛



●肩ロース すき焼き用(冷凍)230g
●発送月:5月~7月

S みゆきポークセット



●ロースカツ100g×3
バラ肉スライス200g
もも肉スライス200g
●発送月:5月上旬~7月下旬

Q シャインマスカット 1房



●550g以上
●発送月:10月上旬~10月下旬

北信エリア

N 麺もスープもグルテンフリー 米粉麺セット (うどん、パスタ、ラーメン)



●うどん128g×2(つゆ30g×2)、パスタ128g×2、ラーメン128g×6(醤油スープ40g×2・塩スープ33g×2・味噌スープ55g×2)
●発送月:7月上旬~8月上旬

P 特選きのこ詰め合わせセット



●えのき茸200g×6P・ぶなしめじ200g×4P
エリンギ100g×3P・なめこ100g×5P
茶えのき茸150g×3P
黒あわび茸100g×2P
●発送月:5月

R A・コープしんまち店 手作り特製ジンギスカン



●600g
●発送月:5月

K すいか

JA松本ハイランド



画像提供:JA全農長野

●1玉(L~2L)
●発送月:7月下旬~8月上旬

L 山辺ワイン マスカットベーリー A

JA松本ハイランド



●720ml
●発送月:5月~

O プレミアムジャム セット



●6本セット
●発送月:6月上旬~7月上旬

M ワイン&ジュース セット

JAあづみ



●ワイン1本 720ml
ジュース1本 1リットル
●発送月:9月中旬~9月下旬

中信エリア

A ヤツレン乳製品 詰め合わせ



●機能性飲むヨーグルト130ml×6
はちみつヨーグルト400g×1
レアチーズケーキ68g×2
スモークチーズ160g×1
●発送月:5月

F 信州おもてなし セット



●信州産大豆こいくちしょうゆ 1L
早漬一番味うめしそ風味 1L
だいこ味だしの素 1L 各1本
●発送月:7月

J 赤かぶ漬



●400g(1袋)×4
●発送月:12月下旬~1月下旬

東信エリア

G 伊那華の信州 ワッフルギフト



●りんご(5袋) いちご(5袋)
ブルーベリー(5袋)
●発送月:6月上旬~7月下旬

B 望月高原 のむヨーグルト



●のむヨーグルト500ml×2本
のむヨーグルト150ml×6本
●発送月:5月上旬~5月下旬

C 信州蓼科牛



●蓼科牛(焼肉用)120g×2パック
●発送月:7月中旬~8月中旬

H みなみちゃんハム 2本セット



●400g×2本
●発送月:5月

I 市田柿



●280g
●発送月:1月中旬~1月下旬

D 特別栽培米 コシヒカリ『蛍』

JA信州うえだ



●5kg
●発送月:5月

E りんご『秋映』

JA信州うえだ



●3kg(7~11玉程度)
●発送月:9月下旬~10月上旬

南信エリア

本カタログの掲載内容については、天候・作柄等により賞品や内容量、発送日等を変更させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。

・飲酒は20歳を過ぎてからと法律で定められています。
・写真はイメージです。

Slow風土

A

JA長野八ヶ岳

ヤツレン乳製品詰め合わせ



●内容量：機能性飲むヨーグルト130ml×6、はちみつヨーグルト400g×1、レアチーズケーキ68g×2
スモークチーズ160g×1　●賞味(消費)期限日数：最短2週間 最大3カ月程度　●発送月：5月

高原の冷涼な気候のもと、管内の5,000頭の乳牛が生み出す様々な乳製品はJA長野八ヶ岳の一大ブランドです。また、野辺山高原牛乳は汽車のマークから「ポッポ牛乳」という愛称で親しまれています。豊かな自然環境の下、衛生的な牛舎で搾乳し、新鮮で高品質な生乳が短時間のうちに工場まで運搬され、搾りたてのおいしさを消費者の皆様にお届けしています。

牛乳のカルシウムは魚や野菜よりも吸収されやすく、乳製品のたんぱく質はアミノ酸バランスが良いことで知られており、不足しがちなタンパク質を補うのにピッタリです。そのまま食すだけではなく、スイーツやデザート作りの食材としてもお薦めです。

今後も、農協系の乳業プラントとしての使命を果たすために、地域の酪農家と一体となって持続可能な生乳生産基盤作りに取組み、消費者の皆様の充実した食生活に貢献すべく、地元生産者と一体となって付加価値の高い製品をお届けしていきます。



この商品を購入できる場所

南牧村農畜産物直売所
住所：南佐久郡南牧村大字野辺山100-4
TEL：0267-98-2780
HP情報：https://yatsuren.jp/
商品によりますがスーパー等でも購入できます

管轄地域

・小海町　・北相木村
・南相木村　・南牧村
・川上村

Slow風土
B

JA佐久浅間

望月高原 のむヨーグルト



（写真はイメージです）

●内容量：のむヨーグルト500ml×2本、のむヨーグルト150ml×6本　●賞味（消費）期限日数：発送から12日間程度 要冷蔵 ※クール便での発送　●発送月：5月上旬～5月下旬

北を浅間山、南を八ヶ岳に囲まれ、中央を千曲川が悠々と流れる地域にJA佐久浅間があります。肥沃な大地と昼夜の温度差から、良質の農畜産物が生産される地域です。

「望月高原 のむヨーグルト」は、酪農家の生乳を使った安全安心のこだわり製法。搾乳から出荷までその日のうちに製造される濃厚で風味豊かな本格派ヨーグルトです。また、工場から5km圏内の酪農家の生乳のみを使用することで、工場までの搬入時間を短縮し、雑菌の繁殖を抑え、生乳のおいしさが際立つヨーグルトが製造されます。

原料の生乳を搾乳する乳牛には、管内で収穫された「稲発酵粗飼料（WCS）」を与えており、WCSに由来する機能性成分として、老化防止に効果があるといわれている「ビタミンE」が増加することがわかっています。（一般社団法人日本草地畜産種子協会『調査報告書』より）

良く冷やしてご賞味ください。シャーベット状にしてもおいしいですよ。



この商品を購入できる場所

しらかばアイス・ヨーグルト工場
住所：佐久市協和3226-1
TEL：0267-54-2075
HP情報：https://healthyterrace-shop.jp/products/list?category_id=20

管轄地域
・東御市（北御牧地区）
・小諸市　・佐久市
・軽井沢町　・御代田町
・立科町　・佐久穂町

Slow風土 C

JA佐久浅間

信州蓼科牛



※伊勢神宮に奉納されたブランド牛です。（写真はイメージです）

●内容量：蓼科牛（焼肉用）120g×2パック　●賞味（消費）期限日数：12カ月間程度（冷凍）
●発送月：7月中旬～8月中旬 ※クール便での発送

JA佐久浅間の肉牛部会は畜産農家19戸で蓼科牛（交雑牛）や和牛等、約2,800頭の牛を肥育管理しています。牛は暑さに弱いため、夏の暑い時期は涼しい時間に給餌しており、牛がゆっくりできる環境を大切にしながら、一頭一頭に愛情を込めて育てています。

JAとしては、肥育農家への巡回時に、牛の状態や餌を食べている状況の確認を行い、肉牛へと育つ段階において、段階毎に生産農家と対話を行っています。

蓼科牛のお肉は、そのまま焼いていただき、お肉本来の美味しさを味わうのが、おすすめの食べ方です。

牛肉の栄養素は部位によって異なりますが、主にたんぱく質や脂質、鉄分、亜鉛、ビタミンB群等が含まれており、ダイエットや美容活動の継続効果も謳われています。

きめ細やかで柔らかく、適度な霜降りで赤身の味わいとのバランスよい信州蓼科牛。甘みもあると好評な牛肉です。是非、一度お召し上がりください。



この商品を購入できる場所

道の駅ヘルシーテラス佐久南
住所：佐久市伴野7-1
TEL：0267-78-3383
HP情報：https://healthyterrace-saku.jp/

管轄地域
・東御市（北御牧地区）
・小諸市　・佐久市
・軽井沢町　・御代田町
・立科町　・佐久穂町

Slow風土

D

JA信州うえだ

特別栽培米 コシヒカリ『蛍（ほたる）』



●内容量：5kg　●賞味（消費）期限日数：1カ月間程度　●発送月：5月

自然豊かなお米の産地である上田市は、耕作地の多くが標高400m以上で昼夜の気温差が大きく、おいしいお米作りに適しています。「信州うえだのお米」は地元農家が丹精込めて育てた、味・香り・粘りと三拍子揃ったおいしいお米です。

上田市有数の米の産地、塩田地区の担い手農家組織である「JA信州うえだしおだ米プロ生産者部会」が栽培したコシヒカリです。長野県で慣例的に行われている化学合成農薬および化学肥料（窒素成分）を50%以上削減して栽培したお米だけが「特別栽培米」として販売することができます。塩田地域は6月頃にホタルの鑑賞会が開かれるなど、きれいな水が流れる地域です。そんなホタルの住む環境を守りたいという想いと、皆様にもより安心して食べていただけるお米をつくりたいという生産者の想いから生まれた、環境に優しく、より安全・安心なお米です。上田地産地消推進会議推奨品の登録を受けています。



管轄地域

・上田市　・東御市（東部地区）
・長和町　・青木村

この商品を購入できる場所

うえだ食彩館ゆとりの里
住所：上田市住吉380-24
TEL：0268-26-1050
HP情報：https://www.ja-shinshuueda.iijan.or.jp/
https://www.facebook.com/JAshinshuueda/

Slow風土
E

JA信州うえだ

りんご『秋映』



※写真はイメージです

●内容量：3kg(7～11玉程度)　●賞味(消費)期限日数：お届け後は冷蔵庫で保管し生ものですのでお早めにお召し上がりください　●発送月：9月下旬～10月上旬

上田市は、晴天率が高い全国有数の少雨地帯です。果実はサンサンとした太陽の光を浴びて育ちます。耕作地は標高400m以上で昼夜の温度差が大きく、甘みたっぷりの果実の生育に最適です!

おいしいりんごをご提供するため、光センサーの検査により一定以上の糖度のりんごを選別しています。出荷過程における農産物流通センターでは、太陽光パネル等を導入しクリーンエネルギーの利用を進め、災害時には地域の防災拠点とするなど様々な取組を実施しています。

秋映、シナノスイート、シナノゴールドの3つの品種はりんご三兄弟と呼ばれています。このうち秋映は9月下旬～ 10月上旬に旬を迎える、三兄弟の長男的存在であり、色は黒に近い濃赤色になります。甘みと酸味は中程度、香が強く、果汁たっぷりです!

りんごには、様々な効能がございます。皮が苦手でない方は、皮やその周辺には食物繊維やポリフェノールも含まれているので皮ごと食べることをおススメします。食べきれない場合はシロップ煮にして冷凍しておくのもおすすめ!半解凍して食べるとシャーベットのようなスイーツとして楽しめます。



管轄地域

・上田市　・東御市(東部地区)
・長和町　・青木村

この商品を購入できる場所

うえだ食彩館ゆとりの里
住所：上田市住吉380-24
TEL：0268-26-1050
HP情報：https://www.ja-shinshuueda.iijan.or.jp/
https://www.facebook.com/JAshinshuueda/

Slow風土
F

JA信州諏訪

信州おもてなしセット



●内容量：信州産丸大豆こいくちしょうゆ 1ℓ、早漬一番味うめしそ風味 1ℓ、だいご味だしの素 1ℓ 各1本
●賞味(消費)期限日数：11カ月間程度　●発送月：7月

諏訪地域は、標高760m~1,200mの高冷地で1日の温度差は大きく、夏場は日中暑く夜は涼しく、冬は雪が少なく晴天が続き年間を通じて過ごしやすいのが特徴です。

信州おもてなしセットは、3種類の調味料の詰め合わせとなっています。

「信州産丸大豆こいくちしょうゆ」は遺伝子組換えをしていない長野県産の丸大豆を使用したこだわりのしょうゆです。独特のまろやかな味と風味をお楽しみください。

「早漬一番味 うめしそ風味」は、お好みの野菜をわずかな時間漬け込むだけで、簡単に浅漬けが楽しめます。また、浅漬けだけでなく、ドレッシングとしてもお使いいただけます。しその香りと爽やかな酸味をお楽しみください。

「だいご味だしの素」は本鰹節、昆布の天然素材からの旨みをたっぷりと感じることができる本格的な調味料です。つゆ、煮物、とろろ、天つゆ等、四季を通じて料亭の味をどうぞ。



この商品を購入できる場所

長野県A・コープ各店舗　等
TEL：代表 026-254-7771
HP情報：https://www.nagano-acoop.co.jp/

管轄地域
・岡谷市　・諏訪市
・茅野市　・下諏訪町
・富士見町　・原村

Slow風土 G

JA上伊那

伊那華の信州 ワッフルギフト



※写真はイメージです

●内容量：りんご(5袋)、いちご(5袋)、ブルーベリー(5袋)　●賞味(消費)期限日数：60日
●発送月：6月上旬～7月下旬　※りんご、いちご、ブルーベリーは賞品に含まれません

上伊那地域は、中央アルプスと南アルプスに囲まれた伊那谷と呼ばれる地域です。アルプスの山々からの雪解け水、昼夜の寒暖差が大きい気候は高品質の農畜産物を育んでいます。JA上伊那では、栽培管理指導の徹底により、決められた肥料農薬を使用し、品質を揃える取組みを行い、ワッフルの原料となる果実が生産されています。

「伊那華の信州　ワッフルギフト」はパンやワッフル生地などの加工に優れた上伊那産小麦100%を使用し、上伊那産100%のりんご、いちご、ブルーベリーの果肉をセミドライフルーツに加工し練り込んであります。商品開発の過程では、品質の安定が一番の課題でしたが、独自の技術で水分活性値を一定の水準に保つことで、安定した美味しさと品質、賞味期限を実現しました。

上伊那の気候風土で生産された農産物から作られた加工品です。ぜひこの機会にご賞味ください。



管轄地域

・伊那市　・駒ヶ根市　・辰野町
・箕輪町　・飯島町　・南箕輪村
・宮田村　・中川村

この商品を購入できる場所

ファーマーズあじ～な
住所：上伊那郡南箕輪村8143-1
TEL：0265-78-0701

ファームテラスみのわ
住所：上伊那郡箕輪町大字中箕輪3730-186
TEL：0265-70-5230

とれたて市場
住所：伊那市西箕輪3416-1
TEL：0265-74-1805

他　管内A・コープ
(株)グレース運営ファミリーマートJA店

Slow風土
H

JAみなみ信州

みなみちゃんハム2本セット



●内容量：400g×2本　●賞味期限日数：90日間程度（要冷蔵）　●発送月：5月

飯田下伊那地方は南北に流れる天竜川、東西には二つのアルプスがあり、標高400m～1,000mの高低差と豊かな自然に恵まれているのが特徴です。

「みなみちゃんハム」の原材料の豚肉は、つなぎを含めて南信州産100%。原材料にこだわった1品です。低温熟成にて約2週間じっくり漬け込み旨味を引き出しました。昔ながらの製法で作られているため、塩分は少し高めで塩気を感じるハムです。保存料や酸化防止剤などは入っておらず添加物は少なめで、アレルギー物質27品目の内使用しているのは豚肉のみなのでお子様も安心してご賞味いただけます。

カットしてそのまま食すだけでなく、フライパンで焼いて、マヨネーズや粒マスタードを付けて、ビールのおつまみにするのもおすすめです。お好きな食べ方でお楽しみください。

この商品を購入できる場所

りんごの里
住所：飯田市育良町1-2-1　TEL：0265-28-2770
HP情報：https://www.ja-mis.iijan.or.jp/より直売所情報へ

およりてふぁーむ
住所：飯田市鼎東鼎281　TEL：0265-56-2822
HP情報：https://www.ja-mis.iijan.or.jp/より直売所情報へ

もなりん
住所：下伊那郡松川町大島2181-1　TEL：0265-34-1256
HP情報：https://www.ja-mis.iijan.or.jp/より直売所情報へ

お取り寄せ
・JAみなみ信州 HPオンラインストアー　・JAみなみ信州 ONLINE楽天市場店



管轄地域

・飯田市　・松川町　・高森町
・阿南町　・大鹿村　・豊丘村
・喬木村　・阿智村　・下條村
・泰阜村　・平谷村　・天龍村
・売木村　・根羽村

Slow風土

JAみなみ信州

市田柿



●内容量：280g　●賞味期限日数：40~50日間程度　●発送月：1月中旬~ 1月下旬

市田柿は地理的表示(GI)保護制度に登録された南信州を代表する特産品です。500年以上前から高森町の市田地域で栽培されており、あめ色の果肉と小ぶりで品のある外観、もっちりとした食感と口に広がる上品な甘さが特徴です。地理的表示(GI)保護制度への登録により、産地や加工方法等の生産工程を管理し、品質向上につとめています。

樹勢に応じた適切な施肥とせん定、摘果などの管理、病気や虫の発生を防ぎ果実を健やかに育てるための栽培管理、そして収穫は急がず樹上で適熟になった柿を加工すること。こうした農家の努力とJAの指導が商品ブランドに繋がっています。

市田柿は自然の恵みがつまったドライフルーツであると同時に、高級和菓子としても知られています。そのまま食べるのが最もオーソドックスな食べ方ですが、チーズやチョコレートと合わせれば洋菓子のような味わいになります。

この商品を購入できる場所

りんごの里
住所：飯田市育良町1-2-1　TEL：0265-28-2770
HP情報：https://www.ja-mis.iijan.or.jp/より直売所情報へ

およりてふぁーむ
住所：飯田市鼎東鼎281　TEL：0265-56-2822
HP情報：https://www.ja-mis.iijan.or.jp/より直売所情報へ

もなりん
住所：下伊那郡松川町大島2181-1　TEL：0265-34-1256
HP情報：https://www.ja-mis.iijan.or.jp/より直売所情報へ

お取り寄せ
・ＪＡみなみ信州 HPオンラインストアー　・ＪＡみなみ信州 ONLINE楽天市場店



管轄地域

・飯田市　・松川町　・高森町
・阿南町　・大鹿村　・豊丘村
・喬木村　・阿智村　・下條村
・泰阜村　・平谷村　・天龍村
・売木村　・根羽村

Slow風土

J

JA木曽

赤かぶ漬



※写真はイメージです

●内容量：400g(1袋)×4　●賞味(消費)期限日数：90日間程度　●発送月：12月下旬~1月下旬

木曽は御岳山の麓に位置し、五街道の一つでもあった中山道の宿場を有し、昔ながらの街並みが多い地域です。主な農産物は標高800m~ 1,200mと山麓高冷地ならではの伝統野菜・特産品です。赤かぶは木曽御岳山麓高冷地の特産で、とりわけ王滝村で栽培される「王滝かぶ」は、300年の歴史があり優良系統の選抜により優れたかぶです。

淡白風雅な味わいは、食膳やお茶請けに賞味されております。鮮やかな赤色は、着色料を一切使用せず、赤かぶ本来の色で食酢、塩、砂糖のみで心を込めて漬け上げました。

食べやすい厚さにスライスして、木曽伝統の味をお召し上がりください。



この商品を購入できる場所

ＪＡ木曽 王滝生活店
住所：木曽郡王滝村2891-1
ＴＥＬ：0264-48-2121
HP情報：https://www.ja-kiso.iijan.or.jp/agrinet/vegetable

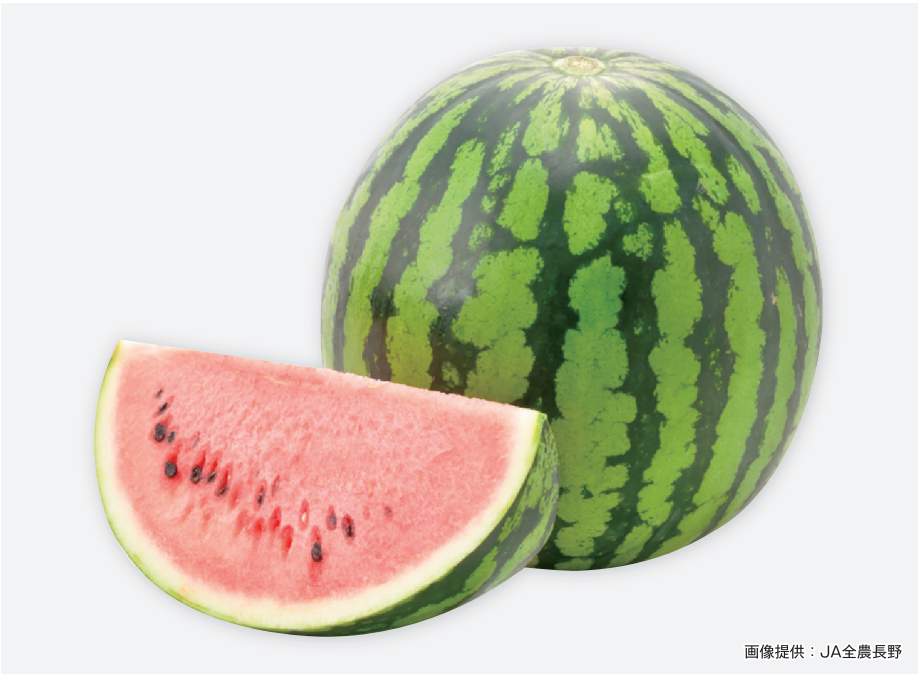
管轄地域

・塩尻市(楢川地区)　・木曽町
・上松町　・南木曽町
・木祖村　・王滝村
・大桑村

Slow風土
K

JA松本ハイランド

すいか



画像提供：JA全農長野

●内容量：1玉(L~2L)　●賞味(消費)期限日数：4~5日間程度　●発送月：7月下旬~8月上旬

JA松本ハイランドのすいかは、標高600m~800mの準高冷地で生産され、全国有数の豊富な日照量と昼夜の温度格差により、高い糖度とシャリッとした食感が特徴です。また栽培土壌は品質が一定となるよう火山灰土壌に限定しています。

栽培に関しては、土壌分析を行い、施肥管理の徹底を図っています。全てのすいかを人工交配で栽培しており、1玉1玉に交配日の目印をつけています。交配日からの積算温度により収穫目安日を決め、圃場検査に合格したすいかしか出荷できないことになっています。

冷やして食べるのが一番のおすすめの食べ方ですが、冷やしすぎは禁物です。冷蔵庫で冷やすなら、食べる1時間程前が目安です。

暑い時期、冷やしたすいかを豪快にガブリとかじるのも、夏の醍醐味の一つです。是非松本ハイランド産のすいかをご賞味ください。



この商品を購入できる場所

ファーマーズガーデン(やまべ、うちだ、やまがた、あかしな)
畑の彩り館きろろ
新鮮市場 ききょう
詳細は各店舗までお問い合わせください。
HP情報：https://www.ja-m.iijan.or.jp/market/

管轄地域

・松本市(梓川地区、安曇地区、奈川地区除く)　・山形村
・安曇野市(明科地区)　・生坂村
・麻績村　・筑北村　・朝日村
・塩尻市(洗馬・楢川地区除く)

Slow風土 L

JA松本ハイランド

山辺ワイン マスカットベーリーA



●内容量：720ml　●賞味(消費)期限日数：期限なし　●発送月：5月～

明治時代初期からぶどう栽培が行われ、一大産地を形成する山辺にて、「地元産原料ひとすじ」をモットーにJA松本ハイランド管内ぶどう100%でワイン造りを行っています。

昼夜の大きな寒暖差、長い日照時間など恵まれた環境で、生産者が丹精込めて栽培したぶどうの味わいを大切にしています。

ワインは、お料理の色と合わせると相性が良いと言われています。本商品は、赤ワインですので赤いお肉などと一緒にお召し上がりください。また、ワインにはポリフェノールが豊富に含まれており、身体に良いと言われています。爽やかな山辺の風土をワインから感じ取って頂ければ幸いです。

また、山辺ワイナリーには、ワイン売店の他に農産物直売所「ファーマーズガーデンやまべ」とレストラン「マリアージュ」、軽食コーナー「かえで茶屋」がございます。

皆様のお越しをお待ちしております。



管轄地域

・松本市(梓川地区、安曇地区、奈川地区除く)　・山形村
・安曇野市(明科地区)　・生坂村
・麻績村　・筑北村　・朝日村
・塩尻市(洗馬・楢川地区除く)

この商品を購入できる場所

㈱ぶどうの郷山辺(山辺ワイナリー)
住所：松本市大字入山辺1315-2
TEL：0263-32-3644
HP情報：http://www.yamabewine.com

Slow風土

M

JAあづみ

ワイン&ジュースセット



●内容量：ワイン1本720ml、ジュース1本1リットル　●発送月：9月中旬~9月下旬
●賞味(消費)期限日数：(ワイン)期限無／(ジュース)365日間程度

安曇野は、北アルプスからの雪解水が豊富に湧き出てくる自然の恵みの恩恵を受け、肥沃な大地を形成し、稲作・果樹の生産に適した地域です。

「ワインは農産物である」を軸足に置き、「売れれば良い」というモノ造りではなく、1本のボトルに込められた栽培者と醸造家の「熱い思い」を伝えることの出来るワイン造りを目指し、「地元の風土で育ったブドウを使って地元で醸す」を基本姿勢にしています。是非、地元産食材と合わせてご賞味ください。

りんごジュースは、単一品種毎に搾汁し、品種の個性を大切にしたジュース造りを行っています。果汁はパルプ分を完全に除去せず、適度な混濁性を残している為、品種が持つコクや酸味をダイレクトに感じることができる「飲む果実」です。よく冷やして飲むのが一番のおすすめですが、寒い時期は沸騰手前まで温め、しょうがなどを入れて飲むのも美味です。



管轄地域

・安曇野市(明科地区除く)
・松本市(梓川地区、安曇地区、奈川地区)

この商品を購入できる場所

株式会社あづみアップル　スイス村ワイナリー
住所：安曇野市豊科南穂高5567-5
TEL：0263-73-5532
HP情報：www.swissmurawinery.com
※現在ワイナリー店舗は休業中です。当社ネットショッピングでお買い求めいただくか、安曇野スイス村エリア内のハイジの里、またはハイジの里別館にてお買い求めください。

安曇野スイス村　農産物直売所　ハイジの里
住所：安曇野市豊科南穂高5566-1
TEL：0263-87-0812

Slow風土

N

JA大北

麺もスープもグルテンフリー米粉麺セット
（うどん、パスタ、ラーメン）



●内容量：うどん128g×2（つゆ30g×2）、パスタ128g×2、ラーメン128g×6（醤油スープ40g×2・塩スープ33g×2・味噌スープ55g×2）　●賞味（消費）期限日数：製造日より6カ月程度　●発送月：7月上旬～8月上旬

大北地域は、きれいな北アルプスの雪解け水と肥沃な土地、北アルプスから吹く冷たい風、日中の寒暖差が大きいことで、良質な農作物の栽培に適しております。水田地帯ではお米作りが盛んで、お米作りを通した景観の維持に努めています。また、さらなる良質なお米作りを目指し、トレーサビリティを確立し、土作り、適切な肥料・農薬管理等に力を入れ、安全安心な農作物の栽培に力を入れています。

本商品は、小麦アレルギーで通常の麺類が食べられない方に安心して食べていただけるよう、長野県オリジナル米「風さやか」を使用した、小麦を一切使わないグルテンフリーの食品です。麺はもちろん、付属のつゆ、スープもグルテンフリーとなっていますので、アレルギーをお持ちの方でも安心して召し上がれます。また、グルテンフリー食品は、免疫力の向上や食欲の抑制といった健康・美容効果が見込めると世界で注目されています!本商品で米粉の持つ食感や効能を是非この機会にご賞味ください!



管轄地域

・大町市　・池田町　・小谷村
・白馬村　・松川村

この商品を購入できる場所

ええっこの里
住所：大町市常盤6367-26
TEL：0261-85-2289

長野県A・コープ白馬店
住所：北安曇郡白馬村6398-1
TEL：0261-72-6000

長野県A・コープファーマーズ大町店
住所：大町市常盤4844-1
TEL：0261-85-4710

Slow風土

O

JAグリーン長野

プレミアムジャムセット



●内容量：6本セット　●賞味(消費)期限日数：180日間程度
●発送月：6月上旬～7月上旬

長野市を南北に分ける犀川の南部に位置し、犀川と千曲川によって形成された肥沃な土地は、古くから水稲や野菜などの栽培に適しており、品質の高い農産物の生産地です。現在は、特にりんごや桃など果樹の品質が高く評価されており、「川中島白桃」など注目ブランドも生まれています。

ジャムで使用されている果実は、JAグリーン長野管内で収穫されたもののみを使用しています。栽培にあたっては、肥料・農薬等は防除暦を作成し、防除暦に沿って散布などを行っています。

消費者の皆様に年間を通して、JAグリーン長野産の農産物を味わってもらいたく、ジャムを作りました。

おすすめの食べかたとしては、トーストに塗って食べるのはもちろんのこと、フルーツサンドにしてもおいしく召し上がれます。また、ヨーグルトに混ぜていただいても相性が良いです。是非、日常の食事にグリーン長野産果実をどうぞ!

この商品を購入できる場所

A・コープファーマーズ松代店
住所：長野市松代町西寺尾1450　TEL：026-290-6655
HP情報：https://www.nagano-acoop.co.jp/store/north/nagano/matsushiro.php

A・コープファーマーズ篠ノ井店
住所：長野市篠ノ井布施五明3200　TEL：026-290-7272
HP情報：https://www.nagano-acoop.co.jp/store/north/nagano/shinonoi.php

A・コープファーマーズ南長野店
住所：長野市篠ノ井杵淵字大門西1300　TEL：026-214-8877
HP情報：https://www.nagano-acoop.co.jp/store/north/nagano/minaminagano.php

道の駅長野市大岡特産センター
住所：長野市大岡甲5275-1　TEL：026-266-2888
HP情報：https://life.ja-group.jp/farm/market/detail?id=1685

JAグリーン長野



管轄地域

・長野市（丹波島、川中島町、三本柳東、青木島町、青木島、三本柳西、市場、大橋南、稲里、若穂、下氷鉋、真島町、稲里町、小島田町、神明、広田、東犀南、金井田、里島、合戦場、篠ノ井、松代温泉、みこと川、松代町、皆神台、信更町、大岡）

Slow風土 P

JA中野市

特選きのこ詰め合わせセット



●内容量：えのき茸200g×6P、ぶなしめじ200g×4P、エリンギ100g×3P、なめこ100g×5P、茶系えのき茸150g×3P、黒あわび茸100g×2P
●賞味（消費）期限日数：要冷蔵5日間程度　●発送月：5月

中野市は主力のエノキタケに加えブナシメジ、エリンギ、ナメコ、マイタケなど多彩なきのこを擁する「きのこの里」です。特に、エノキタケ全国シェアは4割。これは気候特性と、品質向上や栽培体制の確立を目指したリーダーの出現、それを支える地域の歴史と努力の結晶です。いつでも、どこでも、どれでも同じ美味しさと品質が求められるため、栽培施設での温度、湿度の管理、外気温による変動への対応など毎日の管理を欠かさず行っています。

きのこは低カロリーで食物繊維が多くダイエット効果があります。また、料理の美味しさが増すグルタミン酸が含まれ、いつもの料理に足すことで満足感が得られます。おすすめの食べ方は「絶品きのこ汁」。複数種類の新鮮なきのこを味噌汁に入れると、きのこ同士が旨味成分を補い、味わい深い美味しいきのこ汁に仕上がります。きのこを食べてキレイで健康になりましょう!!

JA中野市



管轄地域
・中野市（豊田地区除く）

この商品を購入できる場所

信州中野いきいき館
住所：中野市吉田519
TEL：0269-26-1186
HP情報：https://applecity.co.jp/ikiikikan/

農産物産館オランチェ
住所：中野市草間1543-5
TEL：0269-23-5595
HP情報：https://applecity.co.jp/oranche/

JAタウン（WEB）
HP情報：https://www.ja-town.com/shop/f/f0
JAタウンでは内容が異なります。

Slow風土 Q

JAながの

シャインマスカット 1房



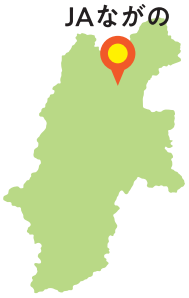
●内容量：550g以上　●賞味(消費)期限日数：冷蔵で3～5日間程度
●発送月：10月上旬～10月下旬

長野県北部地域を管内とするJAながのは、高品質でバラエティに富んだ野菜･果実の産地です。雪深い北信濃ならではの豊かで清冽な水、千曲川と犀川で作られた肥沃な大地が、美味しさを支えています。特に、須坂市を中心とした「須高ブロック」は果実の産地にとって最高の環境が整っています。

シャインマスカットは、種が無く、皮ごと食べられます。引き締まった果肉は食べごたえがあり、糖度が高く、口に含んだときのマスカットの心地よい香りをお楽しみいただくことができます。

JAながのでは1,500人を超える農家さんが日々、手塩にかけてぶどうを育てており、消費者の皆様に満足いただける「味」、「大きさ」、「色合い」など、独自の選果基準に沿って、共選所が責任を持って選果しています。また、農薬防除指導を行い、生産者から防除日誌・栽培日誌の提出を義務づけており、安心・安全出荷に努めています。

JAながの



この商品を購入できる場所

ＪＡながの公式オンラインショップ「たーんとながの」
住所：長野市大字穂保274-1
ＴＥＬ：026-217-8775
HP情報：https://tanto-nagano.jp/

管轄地域

・飯山市　・中野市(豊田地区)
・長野市(グリーン長野の地区除く)
・須坂市　・千曲市　・信濃町
・飯綱町　・山ノ内町　・小布施町
・坂城町　・栄村　・野沢温泉村
・木島平村　・高山村　・小川村

Slow風土 R

JAながの

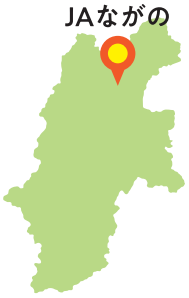
A・コープしんまち店 手作り特製ジンギスカン



●内容量：600g　●賞味（消費）期限日数：6日間程度　●発送月：5月

「A・コープしんまち店　手作り特製ジンギスカン」は肉の味を引き出す工夫を重ね、りんご・キウイフルーツ・たまねぎなど、フルーツや野菜をふんだんに使った秘伝のタレで漬け込んでいます。タレに漬け込むことにより、羊肉独自の匂いを消し、肉質を柔らかくする効果があります。タレの味はおいしさの秘訣。何度も試行錯誤を続け、今の味にたどり着きました。

おすすめの食べ方は、なんと言っても焼き肉です。そのまま焼いてお召し上がりください。キャベツなどの野菜と一緒に焼くと、野菜にもタレが染み込み、より一層おいしくなります。屋外でのバーベキューはもちろんのこと、ご家庭の食卓でも是非ご賞味ください。この特製ジンギスカンは他では味わえない当店オリジナルの商品です。A・コープしんまち店にてお買い求めいただけます。



この商品を購入できる場所

A・コープしんまち店
住所：長野市信州新町新町958
TEL：026-262-3429
HP情報：https://www.nagano-acoop.co.jp/

管轄地域

・飯山市　・中野市（豊田地区）
・長野市（グリーン長野の地区除く）
・須坂市　・千曲市　・信濃町
・飯綱町　・山ノ内町　・小布施町
・坂城町　・栄村　・野沢温泉村
・木島平村　・高山村　・小川村

Slow風土 S

JAながの

みゆきポークセット



●内容量：ロースカツ100g×3、バラ肉スライス200g、もも肉スライス200g
●賞味（消費）期限日数：発送日含め4日間程度　●発送月：5月上旬～7月下旬

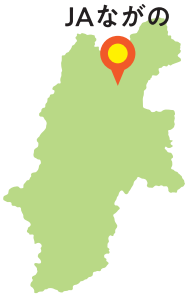
春には菜の花の黄色が一面に広がり、冬には真っ白な銀世界に包まれる豪雪地帯、奥信濃の豊かな風土ですくすく育った「北信州みゆきポーク」は、柔らかな肉質と良質な脂身が絶品です。

この「北信州みゆきポーク」は、厳選された2軒の養豚農家のみで生産している限定生産豚肉であり、豚肉の旨味を最大限引き出す為に設計されたトウモロコシ・大麦・キャッサバ・マイロ等を配合した栄養たっぷりの特別配合飼料を与えています。

じっくりと健康的に育てられているので、肉の「しまり」と「こく」が違います。また、流通量が少なく、市街地ではなかなか味わうことが出来ない逸品です。

ロース、バラ、ももで調理方法に違いがありますが、甘みがありあっさりとしていますので、炒め物などどの料理にも合います。また、ビタミンB1が豊富で疲労回復にも効果があります。

養豚農家の皆さんが手間を惜しまず、愛情をかけて育てた「北信州みゆきポーク」をぜひご賞味ください。



この商品を購入できる場所

A・コープみゆき店
住所：飯山市大字常盤7419
TEL：0269-81-2222
HP情報：https://www.nagano-acoop.co.jp/store/north/iiyama/miyuki.php

管轄地域

・飯山市　・中野市（豊田地区）
・長野市（グリーン長野の地区除く）
・須坂市　・千曲市　・信濃町
・飯綱町　・山ノ内町　・小布施町
・坂城町　・栄村　・野沢温泉村
・木島平村　・高山村　・小川村

Slow風土 T

全農長野県本部

信州アルプス牛



●内容量：肩ロース すき焼き用（冷凍）230g　●賞味（消費）期限日数：90日間程度
●発送月：5月～7月

信州アルプス牛は、アルプスをはじめとする山々より流れ出る清流と、信州の爽やかな自然環境のなかで生産されている牛肉です。美味しい牛肉を作るための飼料として、「大麦・トウモロコシ・ふすま・大豆」等を原料に数種類を巧みにブレンドし、1頭当たり5,000kg ～ 5,500kgを食べさせることにより、照りのある脂肪が完成されるように努力しています。一頭一頭丹精込めて生後約24~26 ヵ月生産者さんが飼育しています。

肩ロース肉は、数ある牛肉の種類の中でも赤身と脂肪のバランスがとれた、きめ細かくてやわらかな肉質が特徴です。身体作りの元となる「たんぱく質」や「脂質」といった三大栄養素をはじめエネルギー代謝をスムーズにする「ビタミンB群」や血液中の赤血球を作るために必要な「鉄」など、健康な身体を保つために欠かせない栄養素がしっかりと含まれています。おすすめの食べ方は、すき焼きです。牛肉らしい濃厚な風味を是非味わってみてください。

この商品を購入できる場所

長野県A・コープ（長野県内29店舗）
住所：長野市市場2-1
TEL：026-254-7771
HP情報：https//www.nagano-acoop.co.jp/about/company.html

信州®
光と風と水のハーモニー
JA全農長野


長野県JAバンク
長野県ＪＡバンクは県下ＪＡと長野県信連の総称です