

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

黒あわび茸

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



重厚なカサが特徴の黒あわび茸。裏のひだも美しいです。

栽培室内で熱帯の環境を再現して育てます。1瓶から採れる量はわずか100g！

カサは大きめで収穫します。お料理の主役にもなる存在感があります。

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

1kg～（応相談）

【参考卸価格】

9月～12月：2,500円/kg

上記以外の期間：2,000円/kg

（税込、送料別）

【旬】

黒あわび茸は熱帯生まれのキノコです。通年収穫できますが、栽培室内外の環境の差が少ない夏～秋にかけて良品が多く採れます。

【食べ方、使い方等】

肉厚でコリッとした食感が特徴のキノコです。味にクセがないため、和洋中どのようなお料理にもご使用いただけます。

使用例)

パスタやピザの具材、アヒージョ、マリネ、麻婆、皿うどん、天ぷら、から揚げ、お肉料理のつけあわせ、等

【プロフィール】

小林きのこ園は、キノコ栽培の盛んな中野市のなかで、黒あわび茸を生産する数少ない生産者です。

この稀少なキノコを召し上がったお客様からは、食感や味に驚きの声を頂くことが多く、キノコが苦手なお子様も「これなら食べられる！」とご満足頂いているようです。

「食卓に驚きと笑顔を」をテーマにまだまだ知る人ぞ知る黒あわび茸の美味しさを広めるべく、日々の栽培技術を磨き、SNSやECサイト等での普及活動も行っています。

【代表者、生産者写真等】



食卓に驚きと笑顔を

小林きのこ園

連絡先:

090-9615-1490

園主: 矢岡 太一

【備考】

ポケットマルシェ：<https://poke-m.com/producers/7496>

食ベチョク：<https://www.tabechoku.com/producers/20707>

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

限定 希少 青大豆味噌

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

500gx120個

【参考卸価格】

500gパッケージの場合1個450円（税別）

業務用は応相談

【旬】

1年を通じて

【食べ方、使い方等】

田楽、ディップ、味噌スープ など

【プロフィール】

創業1764年の老舗味噌メーカー。小さな蔵ですが、クオリティーにこだわり、近年海外にも輸出しています。

有限会社ふくろや

住所/ 長野県中野市中央1-9-16

電話/ 0269-22-2021

又は090-3143-6753（山岸）

FAX/ 0269-22-2207

メール/ fukuroya@cc.wakwak.com

（ホームページは新しいものを作成中。フェイスブックあり。）

【代表者、生産者写真等】

代表取締役/ 山岸規里



【備考】

信州のアンテナショップ「銀座NAGANO」(<https://www.ginza-nagano.jp/>)でお買い求めいただけます。また、無印良品のサイト「諸国良品」でもお買い求

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

塩分6%の減塩味噌

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

500gx120個

【参考卸価格】

500gパッケージの場合1個360円（税別）

業務用は応相談

【旬】

1年を通じて

【食べ方、使い方等】

田楽、ディップなど 味噌スープに。塩分が普通の減塩味噌より低く、旨味成分が多いので、塩分制限のあるお客様においしくヘルシーに召し上がっていただけます。

【プロフィール】

創業1764年の老舗味噌メーカー。小さな蔵ですが、クオリティーにこだわり、近年海外にも輸出しています。

有限会社ふくろや

住所/ 長野県中野市中央1-9-16

電話/ 0269-22-2021

又は090-3143-6753（山岸）

FAX/ 0269-22-2207

メール/ fukuroya@cc.wakwak.com

（ホームページは新しいものを作成中。フェイスブックあり。）

【代表者、生産者写真等】

代表取締役/ 山岸規里



【備考】

信州のアンテナショップ「銀座NAGANO」(<https://www.ginza-nagano.jp/>)でお買い求めいただけます。また、無印良品のサイト「諸国良品」でもお買い求

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

15割麹味噌

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

500gx120個

【参考卸価格】

500gパッケージの場合1個390円（税別）

業務用は応相談

【旬】

1年を通じて

【食べ方、使い方等】

田楽、ディップなど 味噌スープに。米麹が多く、甘口の高級味噌。お茶会の汁物にも適しています。

【プロフィール】

創業1764年の老舗味噌メーカー。小さな蔵ですが、クオリティーにこだわり、近年海外にも輸出しています。

有限会社ふうろや

住所/ 長野県中野市中央1-9-16

電話/ 0269-22-2021

又は090-3143-6753（山岸）

FAX/ 0269-22-2207

メール/ fukuroya@cc.wakwak.com

（ホームページは新しいものを作成中。フェイスブックあり。）

【代表者、生産者写真等】

代表取締役/ 山岸規里



【備考】

信州のアンテナショップ「銀座NAGANO」(<https://www.ginza-nagano.jp/>)でお買い求めいただけます。また、無印良品のサイト「諸国良品」でもお買い求

食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

ぼたんこしょう味噌漬

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

130gx180個

【参考卸価格】

130gパッケージの場合1個216円（税別）

業務用は応相談

【旬】

夏から秋

【食べ方、使い方等】ぼたんこしょうは唐辛子の一種で、中野市の伝統野菜です。それを細かくきざみ、弊社の味噌を使った漬け原料に混ぜました。「味噌漬け」という名前ですが、万能調味料です。ご飯や豆腐とともにそのままでも美味しいですが、チャーハンや炒め物の味付けにもなりますし、マヨネーズ、ケチャップ、クリームチーズと混ぜても、良い調味料になります。

【プロフィール】

創業1764年の老舗味噌メーカー。小さな蔵ですが、クオリティーにこだわり、近年海外にも輸出しています。

有限会社ふくろや

住所/ 長野県中野市中央1-9-16

電話/ 0269-22-2021

又は090-3143-6753（山岸）

FAX/ 0269-22-2207

メール/ fukuroya@cc.wakwak.com

（ホームページは新しいものを作成中。フェイスブックあり。）

【代表者、生産者写真等】

代表取締役/ 山岸規男



【備考】

信州のアンテナショップ「銀座NAGANO」でお買い求めいただけます。また、無印良品のサイト「諸国良品」でもお買い求めいただけます。

食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

かきの木茸（パック入り）

【来店者向け食材購入方法】

都内アンテナショップ等

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

1箱（1パック（約150g）15入）×2～

【参考卸価格】

1パック 68円（税込）+送料

【旬】

通年

【食べ方、使い方等】

「かきの木茸」はエノキタケですが、天然種に最も近い野趣あふれる香りと肉厚でシャキッとした歯ごたえなどが特徴のキノコです。火を通して調理した際にも形が崩れず食感を保つことができます。

天ぷら、パスタ料理、炊き込みご飯、お味噌汁、野菜炒め など。バター、チーズとの相性も抜群！

【プロフィール】

中野市ではエノキをはじめ多くの種類のきのこが生産・販売されておりますが、「かきの木茸」を生産できるのは奥信濃キノコ工房だけになります（かきの木茸は奥信濃キノコ工房の商標登録商品となります）。

有限会社 奥信濃キノコ工房

代表取締役 高木好和

連絡先 090-6952-4156

0269-24-6455

FAX 0269-24-6456

<https://www.kakinokitake.com>

【備考】

販売先：都内スーパーマーケット「サミットストア」

主な販売店舗：渋谷本町店、新小岩井駅北口店、下馬店、三田店（不定期）

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

種無し巨峰のドライフルーツ【無添加製法】

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】
上限なし(応相談)

【参考卸価格】
1800g ￥9,900(税抜)

【旬】
通年

【食べ方、使い方等】
そのまま食べるのはもちろん、サラダやヨーグルトのトッピング、パンやお菓子の材料にもおすすめです。コーヒー、紅茶、ワイン、ウイスキーのお供などさまざまなドリンクとも相性が良いです。砂糖・オイル・保存料不使用の無添加製法でお客様に安心感もお届けできます。

【プロフィール】
2009年設立。地域の持続的な農業の一端を担い、長野県中野市の素材を中心に無添加製法のドライフルーツを製造販売しています。2015年にはJR長野駅midoriに直営店『無添加ドライフルーツ専門店ripe』をOPEN。2020年には中野市大俣にてぶどう栽培を開始。原料から向き合い、より安全で高品質なドライフルーツ作りを目指しています。

【代表者、生産者写真等】
株式会社果実企画
代表取締役 加藤 瑞博
電話番号：0269-23-1393
080-6325-7585（小宮）



【備考】

アンテナショップ⇒銀座NAGANO (<https://www.ginza-nagano.jp/>)
事業者EC⇒<https://dryfruits.jp/>

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

輪切りりんご(ふじ)のドライフルーツ【無添加製法】

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】
上限なし(応相談)

【プロフィール】
2009年設立。地域の持続的な農業の一端を担い、長野県中野市の素材を中心に無添加製法のドライフルーツを製造販売しています。2015年にはJR長野駅midoriに直営店『無添加ドライフルーツ専門店ripe』をOPEN。2020年には中野市大俣にてぶどう栽培を開始。原料から向き合い、より安全で高品質なドライフルーツ作りを目指しています。

【参考卸価格】
350g ￥2,600(税抜)

【旬】
通年

【代表者、生産者写真等】
株式会社果実企画
代表取締役 加藤 瑞博
電話番号：0269-23-1393
080-6325-7585（小宮）

【食べ方、使い方等】
そのまま食べるのはもちろん、サラダやヨーグルトのトッピング、パンやお菓子の材料にもおすすめです。特に紅茶との相性が良く、そのまま浮かべたら即席のフルーツティーに。砂糖・オイル・保存料不使用の無添加製法でお客様に安心感もお届けできます。



【備考】

事業者EC⇒<https://dryfruits.jp/>

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

信州の伝統野菜「ぼたんこしょう」

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】

1回20～30袋（150g詰め）

【参考卸価格】

100～120円

【旬】

8月～10月

【食べ方、使い方等】

北信州の斑尾山の麓、長野県中野市永田西組地区を中心に古くから作られている伝統野菜。

一言で言うと辛いピーマン。

トウガラシの仲間ではあるのですが、トウガラシと違い、後に残らない爽やかな辛さで、甘みと旨みがあり、実も肉厚です。

地元の代表的な食べ方は「やたら」と「油味噌」。やたらは、ナス、みょうが、大根の味噌漬け、ぼたんこしょうをみじん切りにし、ご飯に振りかけて食べる生野菜のふりかけ。油味噌はナスとぼたんこしょうの味噌炒めです。コンロで丸焼きにしてお醤油をかけて食べたり、千切りにしてかき揚げにしてもおいしいです。まさに食べられる辛い調味料のような食材です。

【プロフィール】

斑尾ぼたんこしょう保存会は、ぼたんこしょうの保存と普及を目的に平成20年3月に創設されました。

古くからこの地で食べ続けられている「夏にはなくてはならない味」。「いつまでもこの味を守りたい」そんな思いで創設されました。会員の平均年齢は75歳。皆さん本当にパワフルです！

保存会の皆さんでぼたんこしょうの加工品施設も作り、ぼたんこしょう味噌や、やたら味噌漬けといった加工品の製造も行っています。

【代表者、生産者写真等】

代表者：大内ふじ子

連絡先：090-3138-6748

（ぼたんこしょう保存会のメンバーは現在25名）



【備考】

ポケットマルシェ <https://poke-m.com/producers/83731>

食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

ぼたんこしょうの塩漬け

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【提供可能数量】
100袋(500g入り)

【参考卸価格】

1袋500円

【旬】

年中

【食べ方、使い方等】

少しキズがついてしまったぼたんこしょうのキズの部分を取り、塩漬けにしたものです。こうすることで廃棄が減り、長く保存することができます。ぼたんこしょう保存会ではぼたんこしょうの味噌漬けに使用しています。そのまま食べるととても塩辛いので、味噌漬けやぼたんこしょう味噌などの加工品に使われています。ぼたんこしょうの塩漬けの塩みと辛みを生かしたドレッシングやタルタルソースもおいしいです。ぼたんこしょうの塩漬けの使用法や販路開拓中で、今回の事業を通して使い方の幅が広がったらとてもうれしいです。

【プロフィール】

斑尾ぼたんこしょう保存会は、ぼたんこしょうの保存と普及を目的に平成20年3月に創設されました。

古くからこの地で食べ続けられている「夏にはなくてはならない味」。「いつまでもこの味を守りたい」そんな思いで創設されました。会員の平均年齢は75歳。皆さん本当にパフフルです！

保存会の皆さんでぼたんこしょうの加工品施設も作り、ぼたんこしょう味噌や、やたら味噌漬けといった加工品の製造も行っています。

【代表者、生産者写真等】

代表者：大内ふじ子

連絡先：090-3138-6748

（ぼたんこしょう保存会のメンバーは現在25名）



【備考】

ポケットマルシェ <https://poke-m.com/producers/83731>（塩漬けの販売は今後予定しています。）

食材プロフィール

リストNO.

11

【自治体】

長野県中野市

【食材名】

なかの一 淡色味噌

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【参考卸価格】

700円/600g入れ 量が多い場合には要応談。

【プロフィール】

中野醤油株式会社
代表者 丸山覚
0269-22-3860
大正12年創業 味噌・醤油・漬物製造販売
長野県味噌品評会にて最優秀賞受賞

【旬】 通年販売

【食べ方、使い方等】

大豆の外側を削り、中心の部分のみを使い仕込んだ味噌。淡い色合いです。しっかり発酵した香味が特徴です。鍋物や、和え物また乳製品とも相性が抜群です。

【備考】

事業者ECサイト：<http://carara-nakano1.shop-pro.jp/>