

NAGANO
Nagawa
Town

信州・長和町認定
奨励品ガイド

地元長和町のいいもの大集合!

このマークが
目印です。



長和町の
イメージキャラクター
なっちゃん



信州・長和町、自慢の逸品
旅のお土産に最適です

緑あふれる
水明の里 長和町

NAGANO
Nagawa
Town

長野県のほぼ中央に位置する長和町は、美ヶ原・霧ヶ峰高原などの八ヶ岳中信高原国定公園内にある、信州の大自然が満喫できる町です。標高600mから2,000mの急峻な地形は、冷涼な気候と澄んだ清流をもたらし、農耕や牧畜に最適な環境を生み出しています。

旧石器時代から石器の材料として使われてきた黒耀石の、本州最大の原産地として有名な長和町。江戸時代には中山道の宿場町として、多くの旅人が往来した歴史を有しています。豊かな自然と歴史に彩られたこの町には、心を豊かにしてくれる魅力が詰まっています。



長和町奨励品認定制度



長和町を代表する郷土料理や伝統工芸品などを奨励品として認定し、産業振興と地域活性化につなげることを目的とした長和町奨励品認定制度は、2008年からスタートしました。

2026年3月現在、35事業者121品目が奨励品として認定されています。

長和町奨励品認定事業者

令和8年1月現在

※天然素材・旬のものを利用した商品が多いため時期によっては取り扱っていない商品もございます。
詳しくは、直接お問い合わせください。

- 1 かどや自然園 TEL.0268-88-2017
- 2 両角淡水 TEL.0268-68-2091
- 3 農事組合法人 信濃霧山ダツタンそば TEL.0268-68-4232
- 4 長和雑穀研究会 TEL.0268-68-0377
- 5 竹内農産(おみやげ処 菜の花館) TEL.0268-41-2051
- 6 和田農産物加工研究会(みそ班) TEL.0268-88-2143
- 7 メゾン・デュ・ジャンボン・ド・ヒメキ TEL.0268-75-8797
- 8 依田産家 TEL.0268-42-4783
- 9 道の駅 和田宿ステーション(加工班) TEL.0268-88-0008
- 10 天然酵母パン&カフェ むく堂 TEL.0268-68-2969
- 11 鷹山ファミリー牧場 TEL.0268-69-0550
- 12 長門牧場 TEL.0267-55-6969
- 13 姫木平アイス工房 TEL.0268-69-2908
- 14 JA女性部よだくぼ南部支会 TEL.0268-68-3141
- 15 MoMo Farm E-mail: 982ma4n3n@ymail.ne.jp
- 16 石窯cafe KOKUYA TEL.090-2312-1431
- 17 ながと製菓大島屋 TEL.0268-68-0151
- 18 山の子学園共同村(社会福祉法人 樅の木福祉会) TEL.0268-71-5123
- 19 農夫と農婦 TEL.0268-68-2318
- 20 信州そらいろ農園 TEL.080-4001-8314
- 21 長和ヴィニユロン合同会社 TEL.070-2294-8420
- 22 黒耀石体験ミュージアム TEL.0268-41-8050
- 23 コローリbambi TEL.090-8383-0888
- 24 ちくちく鳥 E-mail: motoyama@bookbook.jp
- 25 手しごと工房 和田宿 TEL.0268-88-2223
- 26 米屋鐵五郎 TEL.050-1210-2360
- 27 NPO法人 和田のあしたを考える会 TEL.050-1210-2360
- 28 道の駅 和田宿ステーション(特産物販売班) TEL.0268-88-0008

NAGANO
Nagawa
Town

信州・長和町認定
奨励品ガイド

長和町を代表する逸品!
お土産に最適です!!

このマークが
目印です。



長和町の
イメージキャラクター
なっちゃん



- 食品
- 乳製品
- 加工品
- 菓子
- 酒・飲料
- 工芸品



長和町奨励品認定
事業者一覧QRコード





ヤマメ・イワナ・信州サーモン

溪流魚の唐揚げ

昔から変わらぬ、どこか懐かしくてホッとする味。
お土産としても喜ばれています。



信州サーモンのマリネ

信州のブランドとして人気の高い信州サーモンを
マリネしました。

岩魚のタマゴの粕漬け

収穫量が変わるため、お店に出せない年もある黄金の逸品。“岩魚のタマゴ”を粕漬けにしました。

岩魚のタマゴの粕漬け



溪流魚の唐揚げ



信州サーモンのマリネ



標高1,000メートルの自然林から流れる清流で、イワナ・ヤマメ・信州サーモンを育てています。

新鮮なお魚を多彩な料理で味わう御膳とコース料理。店内で焼き上げたケーキとお茶を楽しみながら、自然を眺めて心やすらぐひとときをお過ごしください。



かどや自然園

〒386-0701 長和町和田5100

TEL.0268-88-2017

<http://kakuryu.jp/>

●営業時間/9:30~日の入りまで

●定休日/不定休(11月下旬から3月まで冬期休業)

詳しくは、直接お問い合わせください。

虹ます・山女魚のカラッと揚げ

虹ますのカラッと揚げ

食べやすいサイズのニジマスを唐揚げにして、甘辛いタレで味付けした商品です。カラッと食感が長く続くように揚げ方を工夫。サクサクとスナック感覚でお楽しみいただける唐揚げです。

山女魚(ヤマメ)のカラッと揚げ

柔らかくデリケートな魚ゆえに養殖には神経を使うが、きめ細かく、しっとりとした口当たりで甘く味わい深い魚であり、化学調味料は使用しておりません。



虹ますのカラッと揚げ



山女魚(ヤマメ)のカラッと揚げ

創業昭和45年。それ以来、ニジマス、ヤマメ等の養殖を営み、地域のスーパーや学校給食等に、長和町の新鮮な淡水魚を提供しています。顔の見えるお客様を大切に、未長くご愛顧していただけるよう、これからも努力して参ります。



両角淡水

〒386-0603 長和町古町4079
TEL.0268-68-2091

詳しくは、直接問い合わせください。

信濃霧山ダットンそば

焙煎ダットンそば茶

●80g・180g・500g・1,000g

信濃霧山ダットンそばの実を特殊製法で脱皮し、香ばしく煎りあげました。お湯を注ぐだけで風味香る、ルチン豊富なそば茶をお召し上がりいただけます。

ダットンそば粉

●250g

自家製粉のダットンそば粉。そばやそばがきにしておいしくお召し上がりいただけます。また、焼き菓子・ケーキ・パンなどの素材としてもご利用いただけます。



焙煎ダットンそば茶

ダットンそば粉

長和町大門霧山地区を拠点に、遊休農地の解消・景観維持・特産品開発を目的に、栽培、加工、販売の6次産業を行っています。一般的にダットンそばは「苦(にが)そば」と呼ばれ、漢方薬として利用されています。

長和町の「信濃霧山産ダットンそば」は苦味がなく、ルチンの含有率も高いため、加工品としても人気です。

直営レストランでは、ダットンそば・ダットンパスタが人気です。ダットンそば茶のティータイムもお楽しみいただけます。



農事組合法人

信濃霧山ダットンそば

〒386-0601 長和町大門2557

TEL.0268-68-4232

FAX.0268-68-3624

<https://www.dattan.jp/>

●営業時間 / 10:00~16:00

●定休日 / 木曜日

詳しくは、直接お問い合わせください。

エゴマ油・キヌア・アマランサス

エゴマ油

エゴマ油は機能性の高い食品として認知されており、その効能は人間の体内で作られないアルファ・リノリン酸が豊富で、体調管理やアレルギー抑制等に良いとされています。味等は無味無臭に近く、75度以上の熱を加えると効能低下が生じることとされ、サラダや調理済み食品に添加し、賞味します。

キヌア

キヌアはスーパーフードと呼ばれ世界的に人気が出てきた新商品です。体調管理やアレルギー抑制等に良いとされ、味は無味無臭に近いものです。コメと一緒に炊いたり、天麩羅の衣に入れたり、サラダや調理済み食品に添加し、賞味します。

アマランサス

アマランサスはスーパーフードと呼ばれ世界的に人気が出てきた新商品です。体調管理やアレルギー抑制等に良いとされ、味は無味無臭に近いものです。コメと一緒に炊いたり、天麩羅の衣に入れたり、サラダや調理済み食品に添加し、賞味します。



長和雑穀研究会は製造物責任引受・販売団体として町内4農家で設立し、国の「地方創生推進交付金」を活用して体制を構築、東京農業大学とも連携し事業を行っています。



長和雑穀研究会

〒386-0701 長和町大門1581
TEL.0268-68-0377

詳しくは、直接問い合わせください。



NAGANO
Nagawa
Town

野沢菜漬・ヤーコン焼酎

野沢菜漬

収穫した野沢菜原料をその日のうちに漬け込み、1週間以内には商品化。「鮮度」にこだわり、色や食感を維持するための工夫をしています。



ヤーコン焼酎

自社製造の有機質堆肥で栽培したヤーコン芋を焼酎にしました。ヤーコン芋のやさしい自然な甘みがあり、クセがなくすっきりとした味わいです。



野沢菜漬

ヤーコン焼酎

5

創業50年、長野県の特産品である野沢菜専門の漬物メーカー。畑の土壌を豊かにする有機質堆肥を自社で製造し、野沢菜の栽培からこだわった商品づくりを展開しています。サラダ感覚で召し上がっていただくことを商品コンセプトに、塩分を控え、素材の味を活かした味付けを心がけています。

また、じっくり漬け込んだ野沢菜古漬けを、香り付きの良い桜チップで燻製した「クラシックスモーク野沢菜」は、ビールやウイスキーと一緒に召し上がりがください。



竹内農産 (おみやげ処 菜の花館)

〒386-0603 長和町古町2424-14番地
TEL.0268-41-2051

<https://www.takeuchi-nousan.com>

詳しくは、直接お問い合わせください。

黒耀みそ

黒耀みそ

地元でとれた大豆とお米を使い、塩と黒耀の水だけで作る「無添加」のおいしい手作り味噌です。1月～3月に寒仕込みをして熟成させる黒耀みそは、豚汁・味噌汁に最適。ぜひ、ご家庭でも一度ご賞味ください。2年ものと3年ものの2種類を製造しています。



和田農産物加工研究会みそ班は、女性若者等活動促進施設を利用して味噌を製造しています。地元産の大豆・米を原料に使い、昔ながらの伝統製法で手作りする無添加味噌。こだわりは、黒耀石の岩盤をぬって湧き出る日本一の超軟水「黒耀の水」を使用していることです。



和田農産物加工研究会 (みそ班)

〒386-0701 長和町和田2884-1
TEL/FAX.0268-88-2143

詳しくは、直接問い合わせください。



生ハム・サラミ

生ハム・サラミ各種

信州産の厳選した豚肉を原料に、天然塩と日本古来の麹菌で深い旨みを作り出す原木生ハム。またサラミ類は地元産スパイスを用いたものもあり、どちらも姫木平の自然の気候変化の中で作られます。豚肉本来の味わいをお楽しみください。



熟成した生ハム

信州の真ん中に位置する標高1,500メートルの姫木平で、信州産の厳選した豚肉を使った生ハムやサラミなどを作っています。ご自分の手で原木の生ハムサラミを仕込む、ワークショップを定期的で開催しています。生ハムは1年以上、サラミは1ヶ月ほど熟成した後、ご自宅でお楽しみいただけます。



メゾン・デュ・ジャンボン・ド・ヒメキ

〒386-0601

長和町大門姫木平35 18-2658

TEL/FAX.0268-75-8797

<https://www.jambondehimeki.com/>

詳しくは、直接問い合わせください。



はちみつ

はちみつ

●150g・160g・300g・450g・500g・600g・1,200g

黒耀石に磨かれた天然水「黒耀の水」で育ったアカシアのはちみつは、舌触りがよくクセも少ないのが特徴です。そのまま召し上がっていただくだけでなく、さまざまな料理の調味料としてもご利用いただけます。



混ぜ物なしの自然蜂蜜

依田産家は長和町和田地区で西洋ミツバチの養蜂を行っています。毎年5～6月にかけて採蜜したアカシアの天然はちみつを始め、アカシアの花の次に咲く栗の花の蜜も採取。そのまましぼって瓶詰めをしています。栗の蜂蜜はコクがあります。混ぜ物なしの非加熱製法で作った、自然のはちみつを販売しています。ぜひ一度お召し上がりください。



依田産家

〒386-0406 上田市下丸子537-1
TEL.0268-42-4783

詳しくは、直接問い合わせください。

力餅及び豆餅

力餅

江戸時代からの歴史を繋ぐ、和田峠名物「力餅」。地元・長和町産のもち米を100%使用し、保存料を問わず素材本来の旨みを引き出しました。味は「あんこ・ごま・きなこ」の3種類。「手作り」と「つきたて」ならではの、コシと風味をお楽しみください。



豆餅

地元産のもち米とうるち米、そして香り高い青豆。厳選した素材を使い、保存料を一切加えずに手作りで仕上げました。青豆の香ばしさと、ほんのり効いた塩味が絶妙なアクセント。焼くことで外はカリッと、中はもっちりとした食感をお楽しみいただけます。昔ながらの「かまぼこ型(1本)」の形で販売しています。



力餅

豆餅

和田宿ステーション加工班がつくる「力餅・豆餅」は、すべてが「数量限定・曜日限定」。地元・長和町を盛り上げたいという一心で、お母さんたちが手間暇を惜みず丁寧に仕上げています。お届けできる数には限りがありますが、その分、一つひとつにこだわりを詰め込みました。道の駅和田宿ステーションでしか手に入らない、希少な故郷の味をぜひ一度お試しください。



道の駅 和田宿ステーション(加工班)

〒386-0701 長和町和田2834番地5
TEL.0268-88-0008

<http://www.wadajuku-station.com/>

- 営業時間/4月～10月(8:00～17:00)
11月～3月(8:30～16:30)
- 定休日/毎週月曜日(12月～7月第2月曜日)、
年末年始

詳しくは、直接お問い合わせください。



天然酵母パン

天然酵母パン各種

信州産小麦を100%使用。自家製有機レーズン酵母を使った食べごたえのあるハード系パンと、ホシノ天然酵母を使った食パン・フランスパン・菓子パン・ベーグルなどの味に深みのあるパンを主体に、焼き菓子・サンドイッチ等を販売しています。



長和町大門で2010年創業。昭和初期の民家を利用した店舗でパンの製造販売しています。パンの酵母は、米由来のホシノ天然酵母と自家製有機レーズン酵母の2種。その他の材料も地元や県内産を積極的に使っています。

また、カフェスペースにてランチプレートやパン・ドリンク・スープが召し上がれます。



天然酵母パン&カフェ むく堂

〒386-0601 長和町大門278-1
TEL.0268-68-2969
<http://mukudo.net/>

- 営業時間 / 10:30~17:00
- 定休日 / 月曜日、日曜日

詳しくは、直接問い合わせください。

花豆・スモークチーズ

牧場の花豆

鷹山育ちの大粒で甘みの強い花豆を、ふっくらやわらかく甘煮にしました。ほどよい甘みでお茶うけにも最適です。

スモークチーズ

自家製チーズを桜のウッドで丸2日間スモークしました。ワインやビールと一緒に召し上がりください。



牧場の花豆

スモークチーズ

信州の中央・北白樺高原に位置する鷹山ファミリー牧場は、子どもから大人まで楽しめる全天候型体験牧場です。「酪農教育ファーム」に認定されており、手づくり・自然・農業・酪農・環境学習の5つのテーマから、人が人らしく、動物が動物らしく生きていくために、生きる力を養うことを楽しみながら学ぶことができます。



鷹山ファミリー牧場

〒386-0601 長和町大門3582

TEL.0268-69-0550

FAX.0268-69-0570

<http://www.famiboku.jp/>

●開園日/4月第3土曜日~11月上旬まで

●営業時間/9:00~17:00

●定休日/不定休(冬期休業いたします)

詳しくは、直接お問い合わせください。

乳製品

長門牧場アイスクリーム(小)各種

- チョコレート・抹茶・バニラ・フローズンヨーグルト

しぼりたての牛乳を使って作られるアイスクリームは、濃厚な味わいです。

長門牧場チーズ各種

- ゴーダチーズ・ブラックペッパーゴーダチーズ・モツアレチーズ・クリームチーズ・味噌チーズ

長時間じっくり熟成をかけたチーズです。ミルクの風味が生きたコクのある味わいが特徴。ビールやワインと一緒に楽しみください。

ヨーグルト

- ドリンクヨーグルト・ヨーグルト生乳100%・ヨーグルト(生クリーム入り)

生乳に少量の砂糖だけを加えて発酵させた。保存料、添加物を使用しないため、生乳本来の旨みがいきた飲むヨーグルトです。

ジャム

- 牛乳ジャム・キャラメルジャム

生乳をことごと煮詰めた。牛乳の風味を活かすために保存料、添加物などで固めずにトロトロに仕上げました。キャラメルやアールグレイの紅茶を加えたミルクティ風味のジャムです。



八ヶ岳連峰にある蓼科山の麓に長門牧場はあります。大自然に囲まれた牧場では、自家産牧草の栽培と約150頭の乳牛を飼育しています。搾乳した良質な生乳を乳製品として加工。生産から販売まで一貫して行っております。



長門牧場

〒386-0601 長和町大門3539-2
TEL.0267-55-6969
FAX.0267-55-7327
<http://nagatofarm.com>

- 営業時間/9:00~16:00
レストラン/火曜日定休(冬期は変更あり)
売店/無休
詳しくは、直接お問い合わせください。

アイスだったん

アイスだったん

濃厚でコクのあるヘルシーな「アイスだったん」は、子どもから大人まで手軽に味わえるスイーツとして仕上げてあります。健康に良いとされるルチンを豊富に含んでおり、さっぱりとした甘さとダッタンそばの香ばしさがクセになる美味しさです。



アイスだったん

姫木平アイス工房は、姫木平にあるペンション数軒の経営者でつくる団体です。「来ていただいたお客様に美味しいアイスを出したい」との想いから始まり、長和町の特産品であるダッタンそばを始め、たっぷりピオーネやたっぷり紅玉アイスクリームもあります。ぜひ一度、食べ比べてみませんか…。



姫木平アイス工房

〒386-0601 長和町大門3518-2486
TEL.0268-69-2908

詳しくは、直接お問い合わせください。



笑顔のルビー

笑顔のルビー

長和町産のトマトを使ったケチャップソースです。オムライスやスパゲティはもちろん、ピザソースとして使ったり、鶏肉や豚肉と一緒に煮込んでOK!の万能ソースです。使う量ずつ分けて冷凍しておくくと便利です。脱気殺菌してありますので、未開封の場合は1年近く保存が可能です。



「1人ではできないことを仲間とともに実現しよう」をモットーに、元気いっぱい!笑顔いっぱい!で活動しています。子どもや子育て世代の母親を対象に、食と農への関心を高めることを目的に、郷土食・伝統食の伝承や交流にも力を入れています。



JA女性部よだくぼ南部支会

〒386-0602 長和町長久保1674
TEL.0268-68-3141

詳しくは、直接問い合わせください。

無添加ジャム各種

無添加ジャム各種

地元・長和町をはじめとする長野県産の厳選果実と
甜菜糖だけ。食品添加物は一切使いません。

ひと口食べれば、信州の四季が口いっぱいに広がります。パンやヨーグルトはもちろん、実はお料理との相性も抜群です。オリーブオイルや塩と混ぜるだけで、果実香る贅沢な「自家製ドレッシング」に早変わり。素材本来の風味と香りを丁寧に引き出しました。



MoMo Farmのこだわりは「多品種少量」。その年の果実の出来に合わせ、素材本来の個性を引き出すため、年間わずか1,500本ほどをすべて手作業で仕上げています。自然の恵みをそのまま瓶に閉じ込めているからこそ、その年、その季節にしか出会えない、旬の味わいをお楽しみいただけます。長和町の道の駅（マルメロの駅なかと/和田宿ステーション）にて販売中。



MoMo Farm

〒386-0701 長和町和田

※メールでのお問い合わせ

E-mail: 982ma4n3n@ymail.ne.jp



フィナンシェ各種

フィナンシェ各種

信州産小麦粉とたっぷりのバターを使用し、ひとつひとつ丁寧に焼き上げました。外はカリッと、中はしっとり。素材の香りが広がる、KOKUYA自慢のフィナンシェです。食べ心地のよい、「まあいい」フォルムが特徴です。



中山道・和田宿にある古民家を再生した、石窯料理が自慢のカフェです。本格的なピッツアや肉料理を、歴史を感じるレトロな空間でお楽しみいただけます。お帰りの際には、手土産に大人気のフィナンシェを。より多くの方にお楽しみいただけるよう、姉妹店「FOUNTAIN by KOKUYA」でも特別販売しております。



石窯cafe KOKUYA

〒386-0701 長和町和田2630
TEL.090-2312-1431

https://www.instagram.com/cafe_kokuya/

- 営業時間／11:00～15:00
- 定休日／不定休

詳しくは、直接お問い合わせください。



信州製菓マルメロ・信州ながまん

信州製菓マルメロ

長和町で収穫されたマルメロをお菓子にした「信州製菓マルメロ」。マルメロの風味を生かした餡を、スポンジ生地で包み込みました。

信州ながまん

「信州ながまん」は長門牧場で作られる濃厚なゴーダチーズを餡に、生地に牛乳を使用した焼き饅頭です。

信州ながまん



信州製菓マルメロ

ながと製菓大島屋は昭和24年、戦後の学校給食パン製造から創業しました。現在は地元食材を使用したお菓子の製造をしています。国産をはじめ、地元産の原料にこだわり、自家栽培した野沢菜や茄子を使った地元東信州に伝わる蒸かしおやきや、町内で収穫したマルメロのお菓子などを販売しています。



ながと製菓大島屋

〒386-0701 長和町古町2424-12
TEL.0268-68-0151

- 営業時間／9:00～17:30
- 定休日／平日の月曜日

詳しくは、直接問い合わせください。

ラスク・ルシアンクッキー

ラスク

薄切りが特徴のラスクで、サクサクとした軽やかな食感なので、何枚でも食べられます。

ルシアンクッキー(くるみのクッキー)

くるみ入りの一口サイズの柔らかいクッキーです。手作業で丸めているので形はいろいろですが、愛情たっぷりのクッキーです。



ルシアンクッキー
(くるみのクッキー)



ラスク(シュガー味)



ラスク(ガーリック味)

山の子学園共同村で、パン・ラスク等を製造・販売しています。長和町古町コミュニティセンター内にある「YAMAcafe」を運営し、障がいを持つ方の日中の活動の場として、さまざまな支援を行っています。食品製造では、ラスク・クッキーの他、シンプルな材料で作った黒ゴマ、コーヒー、チョコチップのクッキーは飽きのこない美味しさです。また、パン製造も行っており、YAMAcafeで販売しています。地域の方々との交流の場、憩いの場となることを目指しています。



山の子学園共同村 (社会福祉法人 樫の木福祉会)

〒386-0603 長和町古町2803
TEL.0268-71-5123

詳しくは、直接問い合わせください。

こだわりのりんごジュース

こだわりのりんご100%ジュース

●シナノスイート100%・シナノゴールド100%・
りんごジュース紅玉100%

優しい甘さが特徴の「シナノスイート」と、ほどよい
甘味と酸味に芳醇な香りが特徴の「シナノゴールド」、
今や貴重となった「紅玉」を美味しさそのままにスト
レートジュースにしました。



▶ 農夫と農婦のシナノスイート100%
こだわりのりんごジュース



◀ 農夫と農婦のシナノゴールド100%
こだわりのりんごジュース

▲ 農夫と農婦の
りんごジュース紅玉100%

美ヶ原を一望できる絶好のロケーションで、りんご“紅玉”や高級
ぶどう“ピオーネ”を栽培している観光農園。安全・安心なくだもの
をお届けするために、低農薬・低化学肥料で栽培しています。北白
樺高原の日照条件と風土によって、美味しいくだものが実ります。

また、農園で収穫したピオーネとシャインマスカットを使用した、
砂糖・油・無添加のドライフルーツもご賞味いただきたい一品です。



農夫と農婦

〒386-0602 長和町長久保360-1

TEL/FAX.0268-68-2318

<http://www2.kokuyou.ne.jp/~noufu/>

詳しくは、直接問い合わせください。



NAGANO
Nagawa
Town



信州そらいろ農園のワイン

信州そらいろ農園のワイン(720ml)

信州長和町の自然豊かな環境で、大切に育てたブドウを100%使用しました。化学肥料や除草剤を一切使わないで栽培されたメルローを厳選し、長和町の風土と一緒にギュッと詰め込んだ1本です。



信州そらいろ農園のワイン
(720ml)

「信州そらいろ農園」は、長野県長和町で自給自足的な暮らしを実践する農園です。無農薬野菜や平飼い卵、そして土地の個性を映し出すワインまでを循環させた、持続可能な農業を目指しています。長和町のおみやげにぜひどうぞ。



信州そらいろ農園

〒386-0701 長和町和田
TEL.080-4001-8314
<https://soraironouen.blogspot.com/>

詳しくは、直接お問い合わせください。



クロミランのワイン

クロミランのワイン (750ml)

長和町和田の地で、欧州系品種を中心にぶどうを栽培しています。自然環境を尊重し、化学肥料や農薬を極力抑えた農法を実践。醸造では収穫時の徹底した選果を積み重ね、健全な果実のみを厳選しました。野生酵母による自然な発酵に委ね、旨味を最大限に引き出すため無濾過・無添加(酸化防止剤ゼロまたは極少量)にこだわり、丁寧に瓶詰めしています。



長和ヴィニュロン合同会社は、長和町和田の遊休荒廃農地を自ら開拓し、欧州系品種のぶどうを栽培しワイン造りを開始しました。この土地でしか生み出せない「本物の味わい」を追求し続けています。ぶどう本来の生命力が宿る、純粋な味わいをお楽しみいただけます。



長和ヴィニュロン合同会社

〒386-0701 長和町和田
TEL.070-2294-8420
E-mail: closmilleans@gmail.com
<https://closmilleans.studio.site>

詳しくは、直接お問い合わせください。

黒耀石グッズ

黒耀石グッズ

●黒耀石のお守り・黒耀石のストラップ・星のナイフ等

旧石器時代から縄文時代にかけて長和町の黒耀石は、日本最古のブランドとして全国に流通していました。黒耀石のグッズは一つひとつ手作りされたもの。素材や加工によってそれぞれちがう表情を持つ「世界にひとつだけのもの」です。



黒耀石グッズ



黒耀石のストラップ

本州最大規模の黒耀石原産地「鷹山遺跡群・星箕峠黒耀石鉱山（国史跡）」の麓にある体験型博物館です。最新の発掘調査結果を、実際の石器・アニメーション・模型などでわかりやすく解説。石器作りや黒耀石を使ったアクセサリー作り、縄文時代の代表的な織物（あんぎん織り）体験など、古代人の暮らしを学ぶことができます。



黒耀石体験ミュージアム

〒386-0601 長和町大門3670-3
TEL.0268-41-8050
FAX.0268-41-8052
www.hoshikuso.jp/

- 開館時間／9:00～16:30
- 休館日／毎週月曜日・年末年始

詳しくは、直接お問い合わせください。

「なっちゃん」の編みぐるみ

長和町認定の公式キャラクター 「なっちゃん」の編みぐるみ

●大サイズ・中サイズ・小サイズ(ストラップ)



長和町の公式キャラクター「なっちゃん」を、コロナとかわいいぬいぐるみにしたオリジナル作品です。小サイズは手軽なキーホルダー、大サイズには町の特産品ブローチをお付けしています。青・ピンクの定番の他、カラーセラピーに基づいた「お守りなっちゃん」としてもお楽しみいただけます。



「なっちゃん」の編みぐるみ

コローリbambiは長和町在住の編み物作家です。

長和町はもちろん、県内外、各地イベントにて、あみぐるみを始めた手編みの作品を販売し、大勢の方の人気を集めています。



コローリbambi

〒386-0603 長和町古町240-2
TEL.090-8383-0888
<https://coloribambi.my.canva.site/maruma>

詳しくは、直接問い合わせください。



NAGANO
Nagawa
Town

ちくちく鳥オリジナルグッズ

絵はがき

長和町の豊かな自然と、そこに暮らす人々の温かさをイメージしてイラストを描きました。特産品の黒耀石の神秘的な輝きを添えた絵はがきは、飾るだけでお部屋に彩りを与えてくれます。大切な方へのメッセージにはもちろん、贈り物にいかがでしょうか。



24

信州・長和町の美しい森、別荘地「学者村」の一角にあるそと佇む小さな拠点「こぎつね文庫」があります。「ちくちく鳥」は、作家の目を通した森の日常を形にする個人ブランドです。庭に訪れる小さな生き物たちや、季節ごとに表情を変える草花。そんな愛おしい風景を、一筆一筆繊細なタッチで描き出しています。「森の安らぎを感じていただけますように」という願いが込められており、地域の魅力をアートを通じて発信しています。



ちくちく鳥

〒386-0603

長和町学者村(こぎつね文庫内)

E-mail: motoyama@bookbook.jp

<https://chicchicdori.bookbook.jp/>

裂き織り品

裂き織物品一式

裂き織りは古布を衣服や日用品に再生する伝統技術です。昔の着物等をほどいて洗い、それを裂いて機織りします。織る物に合わせて草木染めをした経糸を使用することもあります。

毛糸織物品一式

経糸、横糸ともに毛糸を使用し、横糸は毛糸の種類を変えて中細・極太・モヘヤ素材などを活用したり、草木染めで変化を加えている品物もありデザインなども豊富です。

紙布織物品一式

昔から伝わる立岩和紙を残したいと思い、奨励品事業者である勝見幸枝さんより和紙の糸作りを教えてくださいました。和紙はふるさとセンターにお願いして色を指定させていただき、気持ちを込めて織っています。



趣味としてはじめてことがエスカレートして、着物のリメイクや機織り等、いろいろチャレンジしています。着物離れしてきた今、着ないから捨てたという人もいます。着物は作り変えて洋服すれば着ることができます。また浴衣は裂き折りにしてマルチカバーやバッグ、小物にもできます。製作を通して、ものを大切にする心も伝えたいと思っています。



手しごと工房和田宿

〒386-0701 長和町和田2871-5
TEL.0268-88-2223

詳しくは、直接問い合わせください。

マルチミニ樽

マルチミニ樽

県産材のカラマツ、ヒノキ、クリ、サワラ、ケヤキなど7種類の端材を利用した多面体の樽です。そして何よりも特色は組み立て式であるので、子どもたちの教材として広く利用してもらっています。利用方法がオリジナルに活用できるとともに、製作もできるのが特徴です。



植木鉢

ネコのベッドに
いかがですか



▲7種類の県産材の端材を利用した多面体の樽

米屋鐵五郎は和田宿街道復元計画の一環として、問屋であった米屋家跡を改築。歴史資料館と休憩所を併設した店舗を経営し、クラフト製品などを販売しています。また、お茶や軽食をはじめ、素朴な和田宿の味をお召し上がりいただけます。



米屋鐵五郎

〒386-0701 長和町和田2849-1
TEL.050-1210-2360
<https://www.nagawa.info/facility-spot/1897/>

- 営業時間 / 10:00~17:00
- 営業期間 / 4月~12月
- 定休日 / 毎週木曜日

詳しくは、直接問い合わせください。

わら馬

わら馬

藁はかつて日常生活に欠かすことのできない素材でした。しかし、現在藁を生かす技術の継承ができなくなっています。そこで「藁をなう」ための基本的な技術が入っている「わら馬」を商品化しました。わら馬を通して伝統技術に触れていただければと思います。



伝統技術を受け継いで作られたわら馬細工

NPO法人和田のあしたを考える会は、2003年にボランティア団体「和田村のあしたを考える会」として設立。2015年からはNPO法人に移行し、和田宿を中心とした文化や環境を守り、地域活性化につなげる活動をしています。和田宿にある空き家を飲食店としてリノベーションしたり、伝統文化の継承として藁細工・食文化の講習などを行なっています。



NPO法人和田のあしたを考える会

〒386-0701 長和町和田2849
TEL.050-1210-2360

詳しくは、直接問い合わせください。

またたび各種

またたびはツル性の植物で、木に絡みついて育つため曲がりくねっています。その個性を活かし、素材の太さや長さに合わせて一つひとつ丁寧に切り分け、手作りで仕上げています。収穫は、湿気の少ない秋。半月ほどじっくり乾燥させた後、猫ちゃんを惹きつける成分「ネペタラクトール」がより広がりやすくなるよう、樹皮を薄く削り出すひと手間を加えています。



またたびパック

またたびパック

形が不揃いな素材の中から、太さを一定に揃えた選りすぐり。そのまま遊ばせるのはもちろん、お気に入りのおもちゃに忍ばせるのにも最適です。

猫じゃらし

持ち手にも贅沢にまたたびを使用した商品です。手に持った瞬間から、猫ちゃんの興味を惹きつけます。

猫じゃらし



町内に自生する希少な「野生またたび」を100%贅沢に使用。地域の自然と暮らしを知り尽くした地元住民が、素材選びから仕上げまで一つひとつ丹念に作り上げたこだわりの逸品です。大量生産は叶いませんが、手仕事ならではの温もりと野生素材の力強さを大切にしています。“道の駅 和田宿ステーション”限定販売のため、入荷後すぐに完売となることもございます。見かけた際は、ぜひお早めにお手に取りください。



道の駅 和田宿ステーション(特産物販売班)

〒386-0701 長和町和田2834番地5
TEL.0268-88-0008

<http://www.wadajuku-station.com/>

- 営業時間/4月～10月(8:00～17:00)
11月～3月(8:30～16:30)
- 定休日/毎週月曜日(12月～7月第2月曜日)、
年末年始

詳しくは、直接お問い合わせください。

道の駅 マルメロの駅ながと

農産物直売所 マルシェ黒耀



「楽しく買って心地よく過ごす」をコンセプトに、地元で収穫した新鮮野菜・米・花・加工品や長和町の特産品・お土産品のほか、肉・魚まで取り揃えたミニスーパーコーナーも充実。古着・古本・古道具などのリユース品も大人気です。店舗奥の黒耀ギャラリーでは、毎月クラフト市を開催。作家渾身の一点ものが並びます。黒耀キッチンでは、希少な天然本まぐろを使ったメニューや、季節限定メニューが充実。長和町がギュッと詰まったお店です。

長和町認定奨励品、取扱販売店



道の駅 マルメロの駅ながと 農産物直売所 マルシェ黒耀

長和町古町2643番地3

TEL.0268-75-8735

FAX.0268-75-8736

<https://marche-kokuyou.jp/>

●営業時間/9:30~17:30

(12月~3月 9:30~17:00)

●定休日/年中無休(年末年始を除く)

農産物直売所

道の駅 和田宿ステーション



令和5年9月23日に「道の駅 和田宿ステーション」
として供用開始いたしました。出荷者・従業員一同、心
機一転いたしまして皆様のお越しをお待ち致しており
ます。

和田宿ステーション特産物直売所では、地元の出荷者がその季節
の旬の山菜、キノコ、野菜などを出荷しています。とれたての新鮮な
野菜は、栄養も豊富で、スーパーなどで売られているものとは、一味
違います。ぜひとも、各生産者の自慢の特産物を味わってみてくださ
い。

5、6月はワラビ、フキなどの山菜類。7、8月はピーマン、ナス、キュ
ウリ、トマト、スイートコーンなどの夏野菜、そして9月からは地元特
産のマツタケなどのキノコ類。10月以降ははげ掛け米、野沢菜や白
菜などの葉物野菜が特におすすめです。

長和町認定奨励品、取扱販売店



道の駅 和田宿ステーション

(一般社団法人 和田宿青空市場組合)

長和町和田2834番地5

TEL/FAX.0268-88-0008

<http://www.wadajuku-station.com/>

●営業時間 / 4月～10月(8:00～17:00)、
11月～3月(8:30～16:30)

●定休日 / 毎週月曜日(12月～7月第2月曜日)、
年末年始

NAGANO Nagawa Town



■長和町へのアクセス

上信越自動車道 佐久ICより車で40分

上信越自動車道 東部湯の丸ICより車で30分

中央自動車道 諏訪ICより車で40分

中央自動車道 岡谷ICより車で30分

●発行／お問い合わせ

長和町役場 産業建設課農政係

〒386-0603 長野県小県郡長和町古町4247-1

TEL.0268-75-2082

<http://town.nagawa.nagano.jp/>

2026年3月改定



長和町公式HP