

★生産者情報（カテゴリー：加工品）

| | |
|----------|-------------------------------|
| 名称(フリガナ) | 合同会社 里山のくらし商店 (さとやまのくらししょうてん) |
| 住所 | 〒389-0501 長野県東御市新張 962-5 |
| 担当者名 | 松岡 容子 (まつおか ようこ) |
| 電話 | 090-3510-4446 |
| E-mail | fwnn9284@gmail.com |
| 主な販売先 | 道の駅 雷電くるみの里、岡崎酒造 |



| | |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|
| ホームページ、SNS等： | https://satokura.theshop.jp/ |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|

商品概要 ※下記は概要の一部です。

| 品目 | 品名 | 容量 | 出荷可能時期 |
|-----|----------|------------|--------|
| 加工品 | 柿酢 | 200ml~1.8l | 通年 |
| 加工品 | さとやますたーど | 120g | 通年 |
| 加工品 | 柿酢コショウ | 125g | 通年 |
| 加工品 | 野草茶・ハーブ茶 | 各種 | 通年 |

事業の紹介 PR・特徴・こだわり等

長野県東御市の南に位置する横堰(yokosegi)地区。富士山、蓼科山、アルプスが一望できる小さな里山(長野県東御市新張横堰)が活動フィールド。地域ボランティア活動を行う一方、里山のくらしが生み出す知恵と自然の恵みから生まれる食物に注目して商品づくりをしています。



◇柿酢

里山のくらし商店の柿酢は、樹齢50年以上の地元の渋柿だけを使い、伝統的製造方法で作られた「柿酢」です。

100%手作りの柿酢は、一滴の水も加えずに完全無添加にこだわっています。

◇ハーブ茶(ブレンド)

香りは和薄荷、色はマロー、味は柿の葉から考えたものです。すべて里山のガーデンと樹齢70年を越える柿の木の若葉から採ったものです。

◇さとやますたーど

自家製柿酢を使った特製マスタード。お料理のアクセントにもぴったり。ソーセージやサンドイッチ、おつまみにも最適です。



★生産者情報（カテゴリー：加工品）

| | |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 名称(フリガナ) | まる屋 (マルヤ) |
| 住所 | 〒389-0406 長野県東御市八重原1807 芸術むら公園内（駐車場有） |
| 担当者名 | 小林 麻美 (こばやし まみ) |
| 電話 | 090-1112-6283 |
| E-mail | mami_mamy_1208@yahoo.co.jp |
| 主な販売先 | まる屋店舗・雷電くるみの里・停車場ガーデン・新鮮市真田 |
| ホームページ、SNS等： | https://maruya-yaehara.com/ |



商品概要 ※下記は商品の一部です。

| 品目 | 品名 | 容量 | 出荷可能時期 |
|-----|------------------------------------------|----------------|--------|
| 加工品 | 自家製サワー種酵母のライ麦パン (いちじく・干し柿・くるみ・ひまわりの種) | 約 650~750(丸1個) | 3月~12月 |
| 加工品 | 自家製ワインぶどう酵母の カンパーニュ | 650g(丸1個) | 3月~12月 |
| 加工品 | 自家製ワインぶどう酵母の クルミ&レーズン | 260g | 3月~12月 |
| 加工品 | 発酵スコーン (全粒スコーン・チョコアモンドスコーン) | 1個 約45g | 3月~12月 |

事業の紹介 PR・特徴・こだわり等

「まる屋」は、2016年10月にオープンしました。

地元食材を使った自家製酵母パン、おやき、ワンデイシェフによるランチなど地域の季節の味を提供し、芸術むら公園を起点にした地域活性を目指す【コミュニティ café】です。

コミュニティの場、地域のさまざまな人たちの自己表現・癒しの空間として、イベントやワークショップを開催しています。公園の広大な芝広場を会場にした「青空ヨガ・フラ・ZUMBA 教室」も人気。

(土)(日)10~16時 (火)11~16時 open! (3月~12月中旬)

まる屋のパンは長野県産小麦粉・ライ麦を100%使用。酵母は、自家培養2種(サワー種・ワインぶどう酵母)とホシノ丹沢酵母をパンの種類で使い分けています。地域の食材を使った滋味豊かな手作りパンを、季節ごとにお楽しみください。

◇ライ麦パン:近隣で栽培したライ麦全粒粉を30%使用。使用する粉は100%長野県産です。酵母は、ライ麦全粒粉から自家培養したライ麦サワー種を使用。

◇ワインぶどう酵母パン:ワイン用ぶどうの酵母パンは近所の畑で実ったワインぶどうを乾燥させ、それから酵母を起し、長野県産の小麦を使って焼き上げています。



★生産者情報（カテゴリー：加工品）

| | |
|----------|------------------------------|
| 名称(フリガナ) | エイトフォールド |
| 住所 | 東御市加沢 478 |
| 担当者名 | 廣川 志保（ひろかわ しほ） |
| 電話 | 080-8081-0048 |
| E-mail | eightfold.yaehara@gmail.com |
| 主な販売先 | EC サイト 明神館 ふるさと納税 地元商店ふじや |



| | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ホームページ、SNS等： | https://www.instagram.com/eightfold.yaehara/ |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

商品概要 ※下記は概要の一部です。

| 品目 | 品名 | 容量 | 出荷可能時期 |
|-----|---------------------|---------|--------|
| 加工品 | 信州八重原 お米のめん 白米めん | 1袋 120g | 通年 |
| 加工品 | 信州八重原 お米のめん 玄米めん | 1袋 120g | 通年 |

事業の紹介 PR・特徴・こだわり等

土質と気候に恵まれた「信州八重原」で育った八重原米で作った「お米のめん」は、モチモチとコシのある食感が特徴です。

減農薬農法、特別栽培米コシヒカリを使用した「信州八重原 お米のめん」は国産原料 100%なので、安心安全。

長野県産コシヒカリと馬鈴薯でんぷんのみを使用し※、保存料などの添加物を一切使用せず、心を込めて作りました。

賞味期限は常温で製造日より 270 日間。ご家庭の備蓄に、アウトドア、離乳食、介護食、さまざまなシーンでご利用いただけます。

また無添加、グルテンフリーなので、小麦や卵アレルギーの方も安心してお召し上がりいただけます。

※白米めんに限る

eightfold はキッチンカーにて出店もしています。