

安曇野 生産者のみなさんのご紹介



山本農園 山本利孝さん

荒廃農地を再生してクレソンを生産
湧き水で育てたクレソンは乾杯のドリンクと肉料理に添えられています

買えるお店：安曇野スイス村ハイジの里



高原牧場 高原祥子さん

子牛生産から飼育まで一貫して行う和牛一貫経営
高原牧場で大切に育てられた信州プレミアム牛肉が肉料理で提供されています

第75回長野県畜産共進会にて農林水産大臣賞 受賞
そのほか長野県知事賞、京都市長賞等 受賞

食べられるお店：焼肉だんちゃん



石田わさび園 石田定さん

大正10年頃からワサビの栽培を始め、創業100年を越えます
先代から引き継ぎ、家族一丸となってワサビの栽培を行っています

すりたてのワサビの風味をお楽しみください

買えるお店：石田わさび農園



月日堂製パン 大野田哲朗さん 朋子さん

長野県産小麦・ライ麦、安曇野の水を使って耐火レンガを積み上げた自作のフランス式薪窯で焼き上げています

買えるお店：月日堂製パン 店舗&オンラインストア