

長野県

※平成26年10月現在

都道府県	ジャンル	店名	特徴	お店のHP/参考URL	電話番号	住所	営業時間	定休日
長野県	「信州の夢」うどん(食べられるお店)	食考房 七草(シヨクコウボウナ)	「信州の夢」うどん認定店。地元特産の小麦「ユメセイキ」を使って、従来のうどんとは異なるモチモチ・ツルツルとした食感の特徴のあるおいしいうどんを提供しています。この地域名物のおしぼりうどん(「ねずみ大根」と呼ばれる小ぶりの地大根をしばった汁で食べるうどん。冬期のみ)もあります。	http://www.iijan.or.jp/oishii/area/post-486.php	026-274-3228	長野県千曲市大字八幡985-6	11:00~23:00	(お問い合わせの上 ご来店ください)
		元屋 そば店		http://tabelog.com/nagano/A2001/A200101/20009872/	026-241-3333	長野県長野市徳間3132	[水~土] 11:00~15:00 18:00~20:00(L.O) [日・月] 11:00~15:00	火曜日(祝日の場合は営業)
		道の駅 中条	道の駅中条の食堂では、地元食材の手作りにこだわり、「おぶっこ」と「うどん」は地粉ユメセイキを使い自社工場で作成した手打ち麺です。	http://nakajyo-actio.jp/	026-267-2188	長野県長野市中条住良木1704	10:00~18:00(L.O)17:30	休業は元旦のみ。 2015年11月30日(月)
	「信州の夢」うどん(買えるお店)	JAちくま 手づくり工房夢麺(カ)	BBπ	http://chikuma-kanko.com/modules/knavi/index.php?lid=256 http://umai-mon.com/user/scripts/p_product.php?product_id=23851	026-276-3036	長野県千曲市内川794-4	[月~木]11:00~19:00 [金・土]11:00~19:30	日曜・祝日
	「信州の夢」うどん(製造)	柄木田製粉(株)	原料供給メーカーとして、同時に二次加工品:乾麺・半乾麺の製造メーカーとして、新たな商品の企画・開発を行っています。地域の関連企業と共に、地産地消の提携に努めています。 商品:「信州の夢 生うどん」(半生うどん)、「信州の夢 うどん」(乾麺)、「石臼挽きうどん」(乾麺)、「更級のめぐみ」(小麦粉家庭用1kg袋) *「信州の夢 生うどん」:うどんに適した小麦「ユメセイキ」を主原料に、長野県産小麦だけを使用。モチモチとした食感の半生仕立てです。 <買えるところ> [うどん]JAちくまAコープ店あんず店・パリオちくま店、あんずの里物産館、JAグリーン長野Aコープ篠ノ井店、ほか東北信地域のAコープ店 [小麦粉]Aコープ各店、西友あんずの里物産館 * インターネット通販あり	http://www.karakida.co.jp/ (通販あり)	026-292-0890 (FAX:026-293-2206)	長野県長野市篠ノ井会30-2	8:00~17:00	土・日曜日
		有限会社酒井製麺	善光寺のお膝元、長野市で明治の末より麺づくり一筋に、伝統の味と技術を守り続け、麺づくりに励んでおります。 生麺はお客様からご注文いただいたから製造し、発送いたします。 ユメセイキを使ったうどんの特長は、1)国内小麦特有の粉の匂いがし、2)歯ごたえ、弾力があり、もちもちした感じがすることです。 ○認定商品:ご当地うどん(生うどん) (ユメセイキ使用:「生冷やし中華」) <店舗販売>JAグリーン長野Aコープ篠ノ井店、電話注文による宅配可。 <インターネット通販> 「ユメセイキうどん」:日本で一番小麦粉の消費量の多い長野県北信地区「千曲市」で採れたユメセイキ100%を使用し創業当時の伝統製法にて「粘り」と「コシ」の優れたうどんに仕上げました。 麺の表面は絹のようななめらかさとモチリとした食感と噛むごとに舌に乗るほのかな甘味長野にこんなにイイうどんがあったのか!と「うどん通」を唸らせる麺をぜひご賞味ください。	http://www.menyasakai.com/items/udon/ (通販あり)	026-292-0266 (FAX:026-293-5556)	長野県長野市篠ノ井布施高田908	9:00~19:00	日曜・祝日
		小妻屋本店	信州の夢「生うどん」:小麦粉にこだわりました。長野県でとれた小麦粉「ユメセイキ」を使用しています。作り立てをお送りしますが、「生麺」ですので、お手元に届きましたら冷蔵庫で保管し、早めにお召し上がりください。	http://www.kozumaya.co.jp/ (通販あり)	026-245-3802	長野県須坂市大字須坂467		

	信州戸隠そば(株)	<p>こだわり 1)原料特性を十分に生かすため、多加水、熟成、包丁桐の手打ち式 2)日持ち向上剤などの添加物一切無使用 3)国産小麦は色がすぐ変色する特徴がありますが、製造後急冷するため、打ち立ての色が長く保たれます。</p> <p>当社の「信州の夢 うどん」は「信州こだわりの味」推奨委員会(全農長野、信越放送など)の認定品にもなりました。</p> <p>○「信州の夢」認定商品:「信州の夢 うどん」(生うどん)。</p> <p>JA全農長野の宅配サービス「JAまごころ宅配」に食材を供給。電話注文による宅配可。</p>	http://shinshusoba.net/	026-296-5911 (FAX:026-295-0335)	長野県長野市富竹290		
	塚麺商事			026-228-3232	長野県長野市若里6丁目5-28		
	ヤムヤム・キッチン麺ルーム			026-269-4366	長野県上水内郡小川村稲丘5437		
	麺工房 ちゆるちゆる庵	信州の夢うどん 生麺「ハーモニー」 麺:もちもちの食感。	http://miro-miro.jugem.jp/?eid=1937	026-248-6740	長野県須坂市大字井上287		