

文化庁が認定する100年フード
「小布施丸なすおやき」は、
信州を代表するおやき料理として
親しまれています。

そして、長野県が認定する信州の伝統野菜の
ひとつである「小布施丸なす」は、
肉質がきめ細かく、しまっており、
ほのかに甘い特有の風味を持つことから
美味しいと人気です。

アクが少なく、煮崩れしなく、生(刺身)でも、
煮ても、焼いても、漬けても、
揚げても油との相性がよく、
近年ではヘルシーなデザートなどにも
使われています。



文化庁「100年フード」とは

我が国には、豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化があり、世代を超えて受け継がれ、その地域で長く愛されてきたものがあります。文化庁では、そのような食文化を「100年フード」と名付け、地方自治体、団体等とともに継承していく取組みを実施しています。
その一つとして2025年3月「小布施丸なすおやき」が近代の100年フード部門(～明治・大正に生み出された食文化～)として認定されました。



「信州の伝統野菜」とは

2007年に開始された長野県が実施する「信州伝統野菜認定制度」によって認定された野菜の品目で、小布施丸なすも認定されています。
その地域にある、生産規模は小さいけれども古くからその場所には無くてはならない、生活に密着してきた野菜と食文化を、これからも保存し継承するために、より多くの人たちに伝えるための制度です。

主催：小布施町「町全体」活性化協議会
協力：小布施丸なす保存会
問合せ先：小布施町役場産業振興課 TEL：026-214-9104（直通）

長野県地域発 元気づくり支援金活用事業

OBUSE MARUNASU FAIR



2025

8月9日(土)～9月15日(月)

※小布施丸なすの生育状況により、店舗によっては日程が変更となる場合がございます。何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

信州の伝統野菜として
認定されている
「小布施丸なす」！
期間限定で今が旬の
小布施丸なす料理を、
小布施町内のお店にて
味わえます。



2025年3月「小布施丸なすおやき」は
文化庁「100年フード」に認定されました！

1



KUTEN。fruit & cake
 小布施町雁田604
 ☎ 026-214-2849
 月曜定休(月曜が祝日の場合翌火曜)
 10:00～17:00
 販売:11:30～14:30(LO)

小布施丸なすのボロネーゼパスタ
 小布施丸なすとひき肉がたっぷりに入った食べ応えのあるパスタ。お子様から大人まで楽しめる一品です。

2




小布施屋 農産物直売所くさん
 小布施町中松496-1
 ☎ 026-242-6600
 期間中無休
 9:30～16:30

おやき(小布施丸なす) 200円(税込)
 おやきの定番「みそあん」。青ジソがほんのり香り、小布施丸なすと味噌の相性はバツグン！

生果販売

3



ノウフク くりのみ園
 小布施町都住1238-2
 ☎ 026-247-6330
 日曜、祝日定休、土曜不定休
 9:00-17:00

小布施丸なすのシフォンケーキ 300円(税込)～
 ふわふわ食感！大変人気の商品となっておりますため、ご予約にての販売となっております。お取り受けの日時の3日前までにお電話にてご注文下さいませ。

生果販売

4



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

7



フランス食堂 ヴァンヴェール
 小布施町小布施34-8
 ☎ 026-247-5512
 不定休
 ランチ 11:30～14:00
 ディナー 18:00～20:00(LO)

仔羊のソーセージと小布施丸なすのガレット 1,380円(税込)～
 小布施丸なすと仔羊のソーセージのソテーをメインにたくさんのサラダやキノコ、カマンベールチーズを使ったソバ粉のガレットです。

2



小布施屋 農産物直売所くさん
 小布施町中松496-1
 ☎ 026-242-6600
 期間中無休
 9:30～16:30

おやき(小布施丸なす) 200円(税込)
 おやきの定番「みそあん」。青ジソがほんのり香り、小布施丸なすと味噌の相性はバツグン！

生果販売

3



ノウフク くりのみ園
 小布施町都住1238-2
 ☎ 026-247-6330
 日曜、祝日定休、土曜不定休
 9:00-17:00

小布施丸なすのシフォンケーキ 300円(税込)～
 ふわふわ食感！大変人気の商品となっておりますため、ご予約にての販売となっております。お取り受けの日時の3日前までにお電話にてご注文下さいませ。

生果販売


4



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

5



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

6



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。


7



フランス食堂 ヴァンヴェール
 小布施町小布施34-8
 ☎ 026-247-5512
 不定休
 ランチ 11:30～14:00
 ディナー 18:00～20:00(LO)

仔羊のソーセージと小布施丸なすのガレット 1,380円(税込)～
 小布施丸なすと仔羊のソーセージのソテーをメインにたくさんのサラダやキノコ、カマンベールチーズを使ったソバ粉のガレットです。

2




小布施屋 農産物直売所くさん
 小布施町中松496-1
 ☎ 026-242-6600
 期間中無休
 9:30～16:30

おやき(小布施丸なす) 200円(税込)
 おやきの定番「みそあん」。青ジソがほんのり香り、小布施丸なすと味噌の相性はバツグン！

生果販売

3




ノウフク くりのみ園
 小布施町都住1238-2
 ☎ 026-247-6330
 日曜、祝日定休、土曜不定休
 9:00-17:00

小布施丸なすのシフォンケーキ 300円(税込)～
 ふわふわ食感！大変人気の商品となっておりますため、ご予約にての販売となっております。お取り受けの日時の3日前までにお電話にてご注文下さいませ。

生果販売

4



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

5



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

6



小布施 鈴花
 小布施町小布施102-1
 ☎ 026-247-6487
 水曜定休
 11:30～14:00
 17:00～21:00

小布施丸茄子 田楽 6,000円～(コースの中に含まれます)
 ”素材を活かす。日本料理の調理法で、伝統野菜小布施丸茄子の魅力を最大限に引き出した一品を是非味わってみてください。

8



evolve
 小布施町小布施500
 ☎ 026-247-1113
 定休日:水曜日、他月2日
 ランチ 11:00～14:00
 喫茶 14:00～15:30
 ディナー 18:00～19:30(LO)

小布施丸なすとチーズのトマトソーススパゲティ 1,200円(税込)
 小布施丸なすを素揚げし、旨みのあるトマトでトロっと煮込みます。こくのあるチーズと一緒にお召し上がり下さい。


9



小布施堂本店
 小布施町小布施808
 ☎ 026-247-2027
 定休日:なし
 売店 9:00～17:00/お食事 11:00～15:00/喫茶 10:00～16:00

焼き茄子 季節の料理(コース) 3,500円(税込)
 実がぎゅっと詰まった新鮮な小布施丸なすを、高温でじっくり時間をかけて柔らかく焼き上げ、温かい鰹出汁をたっぷりと染み込ませました。口いっぱい広がる香ばしい焼きなすの香りをお楽しみ下さい。

10



栗どって市上町店
 小布施町小布施981-1
 ☎ 026-214-8584
 不定休
 10:00～15:00

小布施丸なす浅漬け 350円
 信州の伝統野菜 小布施丸なすを、丸ごと1個浅漬けに。小布施丸なす本来の食感を、味わって頂けます。さっぱりとした浅漬けは、白米にも、お酒のお供に!!

生果販売

11



栗どって市上町店
 小布施町小布施981-1
 ☎ 026-214-8584
 不定休
 10:00～15:00

小布施丸なす浅漬け 350円
 信州の伝統野菜 小布施丸なすを、丸ごと1個浅漬けに。小布施丸なす本来の食感を、味わって頂けます。さっぱりとした浅漬けは、白米にも、お酒のお供に!!

生果販売

12



栗どって市上町店
 小布施町小布施981-1
 ☎ 026-214-8584
 不定休
 10:00～15:00

小布施丸なす浅漬け 350円
 信州の伝統野菜 小布施丸なすを、丸ごと1個浅漬けに。小布施丸なす本来の食感を、味わって頂けます。さっぱりとした浅漬けは、白米にも、お酒のお供に!!

生果販売

12



栗どって市上町店
 小布施町小布施981-1
 ☎ 026-214-8584
 不定休
 10:00～15:00

小布施丸なす浅漬け 350円
 信州の伝統野菜 小布施丸なすを、丸ごと1個浅漬けに。小布施丸なす本来の食感を、味わって頂けます。さっぱりとした浅漬けは、白米にも、お酒のお供に!!

生果販売