

Omi Village 麻績村

ふるさと納税パンフレット

長野県麻績村







手作りおやき



安心・安全、なつかしいおばあちゃんの味を心掛け、地元のお母さんたちが種子からこだわって地元産の食材を使いひとつひとつ手作りした「おやき」です。



麻績のおやきには2種類のおやきがあります。

地元流のおやきを蒸かして作る「ふっくらおやき」

北信流のおやきを焼いて作る「べたおやき」

2種類の食感、味わいを楽しめます。具材は地元野菜がたっぷり入っています。

おやきセット・・・(ふっくら8個、べた10個)

ぷちおやきセット・・・(ぷち15個、べた8個)

※具材 (あずき、野沢菜、切り干し大根、なす、かぼちゃ)



信州プレミアム牛肉



麻績の澄み切った空気と清らかな水、そして牧場主の清水さんのたっぷりの愛情で育った黒毛和牛です。

麻績村の自慢の品である清水牧場の黒毛和牛をご賞味ください。

「信州プレミアム牛肉」は長野県独自の「あたらしいおいしさの基準」をクリアした食味（香り・食感）に優れた長野県産トップブランドの牛肉です。

認定農場の厳密な生産管理によって育てられた信州プレミアム牛は、脂肪が滑らかで口どけが良く、柔らかさと風味に優れています。

ステーキ・すき焼き・焼肉・切り落とし肉など様々なお肉を取り揃えております。

（詳細は記念品一覧をご確認ください。）



はぜかけ米 (コシヒカリ)



麻績村では、昔からの伝統技術である「はぜかけ」が盛んに行なわれています。現代の大規模農業は「コンバイン」による収穫と大型の乾燥機で短時間に乾燥を行ないます。

一方で麻績村の「はぜかけ米」は太陽の光と自然の風により2週間ほどかけてゆっくり乾燥させるため、米の熟度が進みおいしいお米となる「米と自然にやさしい乾燥方法」です。



もち麦 (ホワイトファイバー)



食物繊維で、腸活！毎日続けたい、もち麦習慣！

毎日のご飯に混ぜて炊くことで手軽に食物繊維が得られます。

もち麦ホワイトファイバーを粳から20%精麦した商品です。

他社と比較し大粒に加工しています。

原料：栽培期間中農薬化学肥料不使用



手打ちそば（麻績村産そば粉 100% 使用）



麻績村産そば粉を使用した手打ちそばです。

麻績の美しい水と豊かな土を生かし、そばの実の栽培から製粉に至るまで全ての工程を自ら行っているこだわりの田舎そばです。

そば粉8割・つなぎ粉2割の「二八そば」になります。

風味はもちろん「こし」、「舌触り」、「のどごし」を意識した全行程完全手打ちのそばです。

手打ちした後、チルド便（冷蔵便）にて発送いたします。

（6人前でのお届けとなります）



浅漬け野沢菜（期間限定）



麻績村産の霜にあたった野沢菜は柔らかく、おいしいお漬物になります。

浅漬けは霜が充分にあたり、甘くてやわらかくなってから収穫し、大切に漬込みます。

浅漬けセットは期間限定・数量限定商品です。

この時期にしか味わえない、フレッシュな野沢菜をぜひお楽しみください。

賞味期限が1ヶ月と短い商品ですのでご注意ください。



麻績村産 りんご

麻績村のりんごは、標高620m～750mのりんご育成の適正地で、太陽の光をたっぷり浴びて色づきが良く果肉がしまった濃厚な味のおいしいりんごが育ちます。

りんごの王様「ふじ」をはじめ長野県育ちのオリジナル品種が揃っています。甘みの強い「シナノスイート」や甘さと酸味のバランスが絶妙な「シナノゴールド」「秋映」など個性ある品種をお届けいたします。



5kg 贈答用

品種により、発送時期が異なりますのでご注意ください。



黄桃（品種おまかせ）



麻績村の豊かな自然が育んだ、黄桃をお届けします。

8月下旬から9月中旬頃に収穫され、その新鮮な味わいをそのままにお手元にお届けする予定です。
麻績村の昼夜の寒暖差と南向きの日当たりの良さが、美味しい黄桃を育てます。

桃は日光に当たると皮がピンク色に色づきますが、黄桃については、
桃一つ一つ収穫まで袋をかける栽培方法により綺麗な黄色の桃になります。

黄桃の品種は黄金桃（おうごんとう）と黄貴妃（おうきひ）よりおすすめの品種をお選びしてお送りいたします。



生プルーン（品種おまかせ）



麻績村の豊かな自然が育んだ、生プルーンをお届けします。

（品種はスタンレイ・サンプルーンのどちらかになります）

9月初旬～9月中旬に収穫され、その新鮮な味わいをそのままにお手元にお届けする予定です。
麻績村の昼夜の寒暖差と南向きの日当たりの良さが、美味しいプルーンを育てます。

このプルーンは、その見た目の美しさだけでなく、栄養価の高さも魅力の一つです。そのまま食べるのがオススメです。ぜひ、この機会に麻績村の自然が育んだプルーンをご賞味ください。