

第三セクター方式による新しい村づくり事業



# 旬の便り

小川の庄から  
四季折々の味をお届けします。

丸い  
おやき  
心も  
まろく

おやき村の道シリーズ  
里山の春 山桜の道

おやき村 信州西山名物

# 縄文おやき

たっぷりの季節の野菜や山菜を味噌や醤油で味付けして、包み込んだ郷土食。蒸すことでかもし出される味が人気の秘訣。

内容量 / 1袋に3個入っております。  
賞味期限 / 冷凍庫で6ヶ月・解凍後冷蔵で2日



季節限定と旬の素材を使ったおすすめ商品をご紹介します。  
旬のものは限定してお作りしていますので、なくなり次第終了となる場合がございます。

**アレルギーの表示について** 全てのおやき・おやきん棒には「小麦」を使用しております。  
また一部の製品の原料に右記の材料も使用しています。大豆、そば、乳、卵、豚、たまご  
※同じ工房内では、そば粉を含む製品も作っています。

**もち粉皮** 皮に小麦ともち粉を配合。薄皮でモチモチとした食感が特徴。  
**そば粉皮** 皮に小麦とそば粉を配合。そばの香りとサクリ感が特徴。

## お召し上がり方

お手元に届きましたら冷凍庫に入れて保存してください。お召し上がりの際は、冷凍のまま食べる分だけ電子レンジで温めてください。  
※蒸し器ではより本格的に、オーブントースターではカリッと香ばしく召し上がれます。

皆様のお手元に  
クール便(冷凍)クールで  
お届けいたします。

※写真は保冷シート貼りダンボールです。  
※数量によっては発泡スチロールになります。



## 縄文おやきの豆知識!!

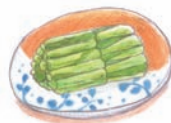
色で種類が分かるようにしています。



ひとつひとつに印をつけています。

この小さな点が“おやきの種類”を判別する印です。

※印は天然色素です。安心して召し上がってください。



野沢菜 3ヶ入 品番 54411 495円(税込)

野沢菜は乳酸発酵により旨みが増します。菜種油と生味噌を加える事によって、更においしく仕上がっています。



しめじ野菜 3ヶ入 品番 51941 495円(税込)

大きめのしめじ、椎茸、野菜を菜種油と醤油で味付けしています。



野菜ミックス 3ヶ入 品番 50762 495円(税込)

いっぱい野菜に油揚げ、竹輪を加えコクを残しつつ塩味が爽やかさを感じさせてくれます。



りんご 3ヶ入 品番 50122 495円(税込)

いちょう切りにした「ふじ」は甘さ控えめで、風味付けのシナモンがデザート感覚で好評です。

季節のおすすめ



ふきみそ 3ヶ入 品番 50222 495円(税込)

刻んだふきのとうを生味噌で和えています。ふき独特の苦味と香りをお楽しみください。



ピリ辛 3ヶ入 品番 50721 495円(税込)

しめじ、しいたけ、野菜に唐辛子を入れて辛味を効かせた一品です。



あずき 3ヶ入 品番 50362 495円(税込)

塩味を効かせた粒あんは栄養価も高く、あずきに合う粉で包んでいます。



そば粉皮

### そば粉皮のあずき 3ヶ入

品番 50923 **495円**(税込)



ゆっくり煮込んだ粒あんに塩味を効かせて甘味を抑え、そば粉の皮で包んでいます。



そば粉皮

### そば粉皮の野沢菜 3ヶ入

品番 50823 **495円**(税込)



乳酸発酵した野沢菜を菜種油と味噌で旨みを引き立たせ、そば粉の皮で包んでいます。



### 切り干し大根 3ヶ入

品番 50661

**495円**(税込)



大根干しに人参、玉ねぎ、長ネギを加え、味噌で仕上げています。



季節のおすすり

### 香採り野沢菜 3ヶ入

品番 50335 **495円**(税込)



青菜とも言われ、手で触ってやわらかい部分を収穫しており、独特の春の風味が味わえます。味噌のやさしい味付けです。



### かぼちゃ 3ヶ入

品番 50562 **495円**(税込)



地元産のかぼちゃをさいの目にカットして、隠し味に味噌を入れた一品です。



### おやきん棒

洋風の味付は小麦の皮に良くあい人気です。



### カレーん棒 3本入

品番 55545 **495円**(税込)



乳 豚

じっくりと煮込んだカレーは皮との相性抜群!臭もいっぱい。

### ピザん棒 3本入

品番 55645 **495円**(税込)



乳 豚

トマトソースにころころチーズ、タバスコの辛みもピリッと。



もち粉皮

### 卯の花 3ヶ入

品番 50432 **495円**(税込)



地元西山大豆のおからを使用。人参、大根、白菜、長ネギ等の野菜で彩ったやさしい味です。(4月末まで)



もち粉皮

### ひじき 3ヶ入

品番 50135 **495円**(税込)



切干大根や人参などの野菜を醤油味で仕上げております。



もち粉皮

### きんぴら 3ヶ入

品番 50232 **495円**(税込)



ごぼう、人参等の根菜類を菜種油でぐめに作りました。もち粉を使った食感もお楽しみください。

## ちょっとしたおつかいものに最適です。

※化粧箱をお付けする事もできます。(無料)



化粧箱

### 6個詰め合わせ

品番 51841 **990円**(税込)



野沢菜、しめじ野菜、切り干し大根、あずき、かぼちゃ、りんごの6種類の詰め合わせです。



化粧箱

### 12個詰め合わせ

品番 51845 **1,980円**(税込)

人気の味、6種類(各1個ずつ)が2袋の詰め合わせです。

# 農家の味自慢

食が進まないときや健康維持のために  
受け継がれた味です。あたたかいごはんや  
おつまみ、調味料代わりにどうぞ。

内容量/1本 140g 賞味期限/1年  
※内容量の違うものは個々に表示しています。

アレルギーの表示について 原料の一部に右の材料を使用しています。 小麦 大豆 とり 牛 たまご



## 一部の商品の販売が終了いたしました。

ご愛顧いただきありがとうございました。なにかとご不便をおかけ  
いたしますが、どうかご理解いただき、お許しくださいませ。



### 青唐きゅうり漬

内容量/180g 小麦 大豆  
品番 68011 **540円(税込)**



地元で契約栽培された青唐辛子を、おつまみや、酒のお供に考  
案。ポリポリとあと引くうまさはきゅうりの食感と青唐辛子の  
さわやかな辛みと、しょうがの風味がアクセント。しょうゆ漬  
でなかなかの美味しい辛さです。



### しょうが昆布

内容量/160g 小麦  
品番 61011 **540円(税込)** 大豆

しょうがの千切りに椎茸  
と昆布を入れて旨みを  
効かせて、しょうゆ味で  
仕上げています。



### ふき味噌 品番 66091 **432円(税込)** 大豆

落のとうを刻んで油味噌で和えました。風味  
よくほろ苦く、料理の添え物、ごはんのお供に。



### せりこんぶ 品番 66071 **432円(税込)** 小麦 大豆

野趣あふれるせりは独特の風味と食感が持ち  
味であるものの、昆布と味噌で味付けするとう  
まみが増し、さらに食べやすくなります。



### ねぎ味噌 品番 65531 **432円(税込)** 大豆

長ねぎを油と味噌で合わせて、じっくりと焼  
き上げました。風味とうまみ、長ねぎの甘さを  
引き出した家庭の味です。おにぎりやラーメ  
ンの隠し味に。



### しょうが焼き味噌

品番 66011 **432円(税込)** 大豆

生姜に風味のある椎茸を加えて味噌と一  
緒に焼き上げております。冷奴にのせたり  
炒め物に添えると、シンプルですが食  
が進みます。



### 野沢菜の油炒め 内容量/120g

品番 60431 **432円(税込)** 小麦 大豆

乳酸発酵して繊維も柔らかく、あめ色に  
なった野沢菜にホタテを加え炒めて  
おります。チャーハンやパスタにもご利  
用いただけます。



### 青唐がらし味噌 品番 65101 **432円(税込)** 小麦 大豆

地元で契約栽培された青唐辛子はしっかりと  
した辛さと風味がいいのが特徴。さわやかな  
辛さでご飯が進みます。焼肉の付け合せや炒  
め物の味付けにも使えて便利です。



### 行者にんにく味噌

品番 66031 **540円(税込)** 小麦 大豆

行者僧が食べていたというのが名前  
の由来。幻の山菜ともいわれ、ニンニ  
クの風味があります。



### にんにく焼き味噌

品番 65501 **432円(税込)** 大豆

焼きにんにくのうまみを味噌とからめて  
封じ込め、さらに焼き上げた力作で  
す。炒め物・お味噌汁の隠し味にも最適  
です。

# 小川の庄ご膳

手軽さが人気で、急なご来客でもお使いいただけます。昔から御膳は村祭りや祝い事、村民の運動会などの行事に欠かせない味です。おもてなしであり家族の楽しみでもあります。

内容量/1袋 160g 賞味期限/6ヶ月 ※内容量の違うものは個々に表示しています。

季節限定と旬の素材を使ったおすすめ商品をご紹介します。  
旬のものは限定してお作りしていますので、なくなり次第終了となる場合がございます。

アレルギーの表示について 全ての小川の庄ご膳には 小麦 大豆 を使用しております。また一部の製品の原料に右の材料も使用しています。 牛



この時季、さくらを使った食材は春を感じさせる一品です。桜の葉と花は見た目の彩りに重要で、レンコン、竹の子、椎茸、しめじなどは食感や風味をさらに増しています。梅酢を使い食材を生かしたさっぱりとした味は、この時季だけの品で心待ちにしておられる方も多いです。



山菜きのこちらし 品番 12311 **432円(税込)**

しめじ、椎茸、竹の子、えのき茸、水菜、わらび、にんじんなどなど。風味豊かに、見た目にも楽しめる彩り。梅酢がきいており、さっぱりとした味は行楽のお供に。



野沢菜ちりめん 品番 15211 **432円(税込)**

通年の人気作。野沢菜の茎部だけを用いた特別仕立てです。シャキシャキとした歯応えとちりめんじゃこの香ばしさが好評。



まぜごはん3合用

さくらご膳 品番 11311 **432円(税込)**

菜の花しめじ 品番 12511 **432円(税込)**

菜の花、水菜、しめじ、竹の子などを彩りも鮮やかに、風味豊かに仕上げました。



ごぼうご膳 品番 13111 **432円(税込)** 牛

ささがきにしたりごぼう、野菜など風味もしっかり。まぜた時の彩りも目を楽しませてくれます。



ちょっと辛い 青唐がらし 品番 18911 **432円(税込)**

さわやかにほんのり辛いまぜご飯ができました。疲れた時に食がすすみます。



しょうがご膳 品番 12811 **432円(税込)**

しょうがの食感、風味がきいて、さっぱりとしたまぜごはん。お稲荷寿司の具におすすめです。

## 《お茶漬の素》



野沢菜さらさら茶漬

※賞味期限 6ヶ月  
内容量/160g 品番 60311 **432円(税込)** 小麦 大豆

しゃきしゃきの野沢菜に風味あるしょうがを加え、椎茸、昆布のうまみであっさり。

といだお米と一緒に炊き上げる

## 炊き込みごはんの素

お米をといだあと、具材を汁ごと入れ、いつもより若干少なめの水加減で炊いてください。



きのこ釜めし 品番 12211 **432円(税込)**

20年来の定番です。山の幸きのこ数種類を香りよく、上品な味わいに仕立てています。

炊き込みごはん3合用



山菜釜めし 品番 13511 **432円(税込)**

1年を通して不動の人気作。水菜、わらび、ひら茸、椎茸など山の幸いっぱい、彩りと香りよく上品な味に仕立てています。

炊き込みごはん3合用



炊きたてご飯にサッとまぜるだけの

## まぜごはんの素

やや硬めに炊きあげたご飯に、具材を汁ごと入れてまぜるだけ。もち米を使えば山菜おこわなども簡単です。



ひじきご膳 品番 19111 **432円(税込)**

食物繊維豊富で、シャキシャキしたひじきと相性がいい凍み豆腐、しらたきやきのこを入れました。

まぜごはん3合用



まぜごはん3合用



# 農家のおもてなし

農作業の合間のお茶の時間で食べる煮豆や漬物はとても美味しくお茶が進みます。食卓に欠かせない田舎の味をお試しください。

アレルギーの表示について 原料の一部に右の材料を使用しています。 小麦 大豆 そば



**一部の商品の販売をお休みしております。** 今年の収穫後、また販売を開始いたしますので、お待ちくださいませ。

## 信州飯綱高原産



**今年の採れたてのブルーベリーを使用!**

**ブルーベリーコンポート(つぶつぶ)**

内容量/300g ※賞味期限 1年  
品番 71211 **1,050円(税込)**

近隣でとれた信州産を使用。不要なものは一切入れないすっきりした甘みの自然ジャムです。

## 手作り縄文そば 2人前

(特製ストレートつゆ付) 賞味期限/冷凍で60日  
品番 52641 **980円(税込)** そば 小麦 大豆

内容量/そば360g  
つゆ200g



※冷凍のままクール便でお届けいたします。 **クール**



## みつぶり味噌

内容量/1kg ※賞味期限 6ヶ月  
品番 54041 **600円(税込)** 大豆

米こうじがたっぷりて低塩の信州味噌です。



**黒豆ししこ煮** 内容量/300g 小麦 大豆  
品番 60251 **540円(税込)** ※賞味期限 6ヶ月

甘さを控え、噛めば噛むほど味わいがひろがるほど良い歯触り。



## そば茶

内容量/250g  
品番 53541 **540円(税込)** そば

炭火焼きで風味がよくやさしい味です。おやき村でふるまうお茶です。

## 百穀茶

内容量/300g  
品番 72911 **650円(税込)**

どくだみ、ハトムギ、ヨモギ等、数種類の葉をブレンドしております。



箱に入ってちょっとしたお使い物に便利です。

## 縄文切り山いもそば

1束(乾麺) 内容量/220g  
品番 71591 **324円(税込)** そば 小麦

## 縄文切り山いもそば(乾麺)

5束詰め合わせ 内容量/220g×5束  
品番 71593 **1,620円(税込)** そば 小麦

## 縄文切り山いもそば(乾麺)

7束詰め合わせ 内容量/220g×7束  
品番 71594 **2,268円(税込)** そば 小麦

## あぶっこ 2人前

(簡単に作れるレシピ付) めん 小麦 大豆 豚  
賞味期限/冷凍で60日  
品番 79996 **980円(税込)**

内容量/具 500g、めん 250g  
あじ味噌 100g  
南ばんうま煮 30g

※冷凍のままクール便でお届けいたします。 **クール**



# 味噌蔵の珍味

## 昔ながらのしょっぱい味噌漬

内容量/150g(固形100g) 賞味期限/6ヶ月  
※内容量の違うものは個々に表示しています。



## お召上がり方

水で味噌と塩分を好みの味になるまでさっと流し、薄切りやみじん切りなど食べやすい大きさにしてお召上がりください。



## 山うどの味噌漬

品番 67033  
**385円(税込)**



## とうがらしの味噌漬

品番 67113 **385円(税込)**

中辛のとうがらしです。うま味が引き出された辛さはおつまみに最適です。



## きゅうりの味噌漬

品番 67023 **385円(税込)**

しっかりと味噌がしみ込んで歯ごたえがよいので、カリカリとお茶請けに最適です。

## わらびの味噌漬

品番 67043 **385円(税込)**

山菜の代表とも言える「わらび」は4cm大に切るのがおすすめです。



## 生姜の味噌漬

品番 67083  
**385円(税込)**

さっぱりしていて箸休めに最適。うすく切った方が風味が増します。



## なすの味噌漬

品番 67093 **385円(税込)**

信州西山・小川村の丸なすです。飽きずに食べられる味噌漬です。



## 大根の味噌漬

品番 67013 **385円(税込)**

風味しっかり、箸休めに最適。みょうが本来のうまみを閉じ込めてあります。



## みょうがの味噌漬

品番 67073 **385円(税込)**

風味しっかり、箸休めに最適。みょうが本来のうまみを閉じ込めてあります。

小川村  
生産者の紹介

# 豆福亭おがわ



## ◆ 品質の高い西山大豆

小川村周辺地域「西山」で穫れる高品質な「西山大豆」を100%使うことにより、他に類をみない美味しい高品質な味噌や醤油が誕生するのです。

## 原料の西山大豆にこだわった小川の味噌と醤油。

### ◆ 信州高山寺味噌 内容量/700g

小川村の長野県宝に指定されている「高山寺」から名前をつけました。厳寒期仕込み、天然酵母、無添加など昔ながらの製法にこだわり手間ひまかけてあげました。



品番 79970 **650円**(税込)

### ◆ おがわの醤油 内容量/250ml

信州西山産大豆、長野県産小麦を100%使用し、天日塩を使い、伝統技術と杉桶仕込みでじっくり天然熟成させた限定品です。



品番 79960 **450円**(税込)

# おやき村

長野駅より  
車で30分

小川村

おやきづくり体験  
できます!

営業時間 午前9時～午後5時  
月曜日お休み(祝日は営業、翌日休み)  
TEL.026-269-3767

ご予約・お問い合わせ (総合案内 月～金曜日)

TEL.026-269-3760

お食事の方はお早めにお越しください

お車でお越しの方

カーナビで「おやき村」または「026-269-3767」と検索していただくと表示されます。



# おやき村大門店

長野市  
直営店

ばていお大門「蔵楽庭(くらにわ)」

営業時間 午前9時～午後5時 水曜日お休み  
(祝日は営業、翌日休み/いろいろは午後4時まで)

お問い合わせ

TEL.026-232-5786

お車でお越しの方

カーナビで「小川の庄 大門店」または「026-232-5786」と検索していただくと表示されます。

おやきづくり体験  
できます!

長野駅より  
「ぐるりん号」で  
5分



## ■ “おやき専門店”に生まれ変わりました。

長野駅から約15丁(1500m)、中庭を中心に14棟の蔵造りの建物が立ち並ぶ「ばていお大門」の一角にございます。善光寺へは徒歩で5分です。蔵の中に囲炉裏を構えており炭火で焼くアツアツのおやきを召し上がることが出来ます。お土産には旬の漬け物や“農家の味自慢”など各種ございます。散策がてらにお気軽にお立ち寄りくださいませ。



昭和61年10月、農家を改造して開村いたしました。おやき製造所、そば打ち処があり、縄文時代の住居を模した竪穴式住居でおやきを焼いております。ご来村のお客様には堀ごたつでそば茶をご用意して、ゆっくり休みながらおやきや手打ち蕎麦など季節の料理をお召し上がりいただけます。

# おやき村 ステーションビル MIDORI長野店

長野駅

営業時間 午前9時～午後8時

お問い合わせ

TEL.026-223-5772

住所 長野市南千歳1-22-6



駅ビルの直営店ですが、馴染みのお客様も増えて、笑顔でお迎えしております。信州にお越しになられた折には是非お立ち寄りくださいませ、お待ちしております。新幹線改札口からすぐ、縄文おやきの大きな看板が目印です。

すぐに召し上がる時は、個々でお渡しします。



商品の発送も承りますので、お気軽にお申し付けください。



# ..... 信州 小川の庄 ご注文から発送までのご案内 .....

## ご注文は

下記のいずれかの方法で  
お気軽にお申し付けください。

[小川の庄 通販サービス担当まで]

覚えやすい電話番号に変わりました。

ご用命をお待ちしております。ふるさとさんきゅう

お電話  **0120-231039**

※おかけ間違いのないようにお気をつけください。

受付  
時間

午前8時～午後5時

(土曜、日曜、祝祭日はお休みを頂いております)

FAX **026-269-3763**

※おかけ間違いのないようにお気をつけください。

24時間  
受付

着信後、確認の返信をいたします。

(土曜、日曜、祝祭日はお休みを頂いております)

郵便 専用用紙、ハガキ、又はお手紙どうぞ

インターネット 新サイトがオープンいたしました。

ネットショップでも豊富な品揃えをご用意しています。  
ネットショップ限定の商品もございます。  
(クレジット決済もできます)



スマートフォン  
専用サイトは  
こちらから



ネットショップはこちら <http://www.ogawanosho.jp>

ネットショップ限定のお得な特別セットもございます。

## お支払いについて

お支払いは **代金引換** または **振込用紙** で  
お支払いいただけます。

※初回は代金引換でお願い  
いたします。

どちらも  
手数料は無料!

送料について ※宅急便でお届けいたします

送 料 表	普通	クール(冷凍)
全 国	540円(税込)	756円(税込)
長野県内	432円(税込)	648円(税込)

●送料表の**クール**はおやき、生そば、おぶっこをご注文  
いただいた場合です。

※**クール**には、クール便代(216円)が含まれます。

※お届け先1ヶ所につき商品代金が**10,800円以上**の場合  
送料が無料となります。

※離島の場合、地域によってお届けが難しい場合があります。

## お届け日について

基本は翌日発送  
いたします。

できる限りお客様のご希望に添えるよう  
にお届けしております。ご指定のない場合  
は、ご注文受け日からできるだけ早く発送  
いたします。ご注文が集中した場合、お  
届けが遅れることもございます。尚、郵便  
でのご注文はお時間がかかりますので、  
ご了承くださいませ。



## 同梱発送について

おやきなど **クール** マークの商品と他の商品をご注文  
の場合、一緒に保冷箱に詰め、クール便でお届けいた  
します。同梱のため、他の商品が凍っている場合もあ  
りますが、品質には問題ご  
ざいませので、自然解  
凍して保存ください。



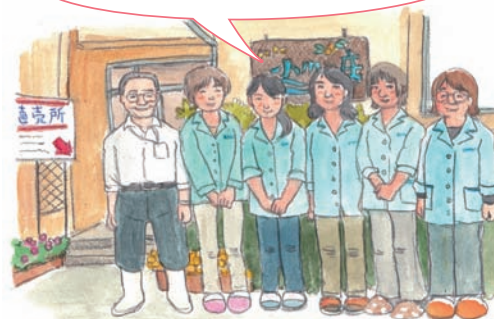
※写真は保冷シート貼りダンボールです。

※大きさによっては発泡スチロールになります。

## 返品・交換について

お客様のご都合による返品・交換はご遠慮くださ  
いませ。万が一商品の破損・品違い等がございま  
したら、商品到着後8日以内にお手数でもご連絡く  
ださい。代品をお送りいたします。

私達のご案内しております。



**アレルギー注意** 商品の一部には原材料に「そば・小麦・乳・大豆・りんご・豚・牛・鶏・ごま」などが含まれています。アレルギー症状をお持ちの方はご注意ください。

**個人情報の取扱いについて** お客様の大切な情報は商品発送、ご案内通知に利用させていただきますが、その他の目的には一切利用いたしません。

第三セクター方式による新しい村づくり事業



本部  
〒381-3302  
長野県上水内郡小川村高府2876  
TEL.026-269-3760(代)  
FAX.026-269-3763

施設案内  
小川の庄



山菜村



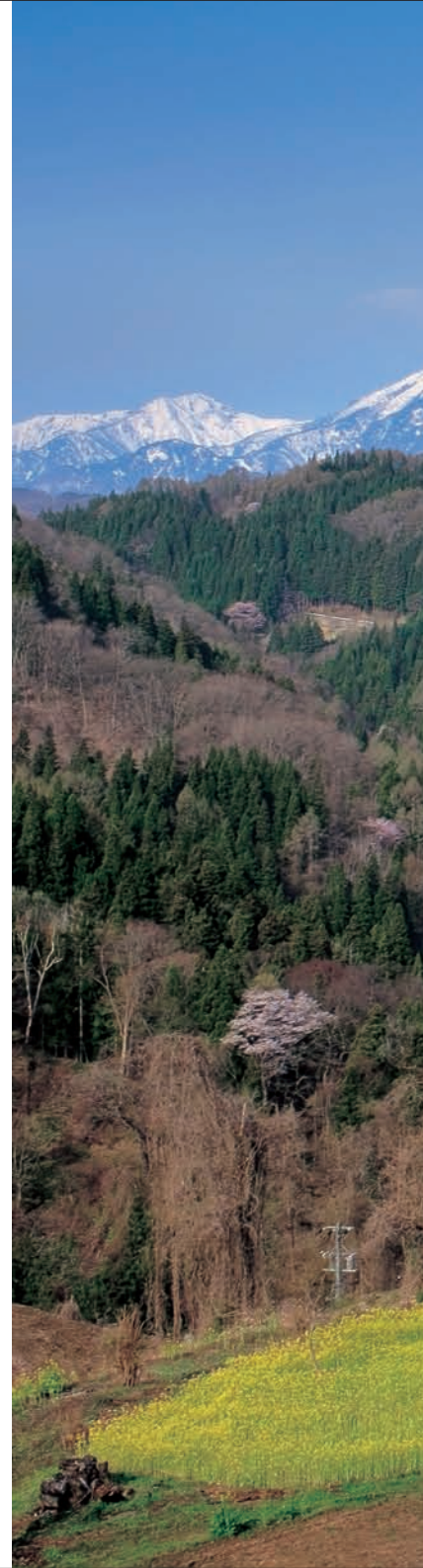
農園村

野菜加工工場



・おやき村 ・おやき村長野分村 大門店  
・おやき配送センター ・発送倉庫  
・MIDORI長野店

平成29年3月現在







# 拝啓・おやき村より

第41回 花の季節になりました…



## おやき村の春

朝晩はまだ少し寒い日もありますが、三寒四温を繰り返しながらようやく春を感じられるようになりました。季節の旬の食物も採れる時季になりましたのでおやき村へ春を探しに散策に出かけました。

まず最初に出迎えてくれるのが、地域の方々が立ち上げた花桃の木々でした。

今年で6年目の春を迎えます。大雪にみまわれると、動物のエサが少なくなるので里に降りてきては花桃の樹皮を剥がされたりと被害をうけていました。

今年はいつもとより積雪が少なかったので日頃の手入れなどもあり、花木も大きくなり、去年よりももっときれいな花を咲かせてくれると思います。

おやき村に向かわれる時はまず斜面の花桃を楽しんでくださいね。



## 芽吹き季節

おやき村までの道は大変狭いですが、ゆっくりとあがっていただければ露のとうが顔を覗かせていたり、福寿草の花が芽吹いていたり、雪解け水の流れる水辺にせりを見つけるなどいろいろな春に出会えます。

春の山菜は他にタラの芽、コゴミ、こしあぶらなどあります。天ぷらやおひたしにしたりとどれも春を感じるものばかりで、まもなく食卓を賑やかにしてくれそうで楽しみです。



栗園の栗はまた一段とたくさん、今年もたくさんの実をつけてくれそうです。

秋祭りの時にふるまえばいいなと思います。

行者にんにく畑に行ってみました。まだ残る雪の中からしっかりと新芽を出していました。春先の収穫が今から楽しみです。





◀ 便利な  
スマートフォン専用サイト  
もご利用ください！



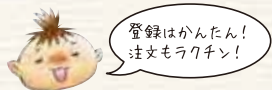
QRコードを読み取り、  
スマートフォンサイト  
のトップページに  
アクセスし、右上の  
「MENU」を  
タップし開く



この画面が表示されたら  
「ログイン」を  
タップし開く



新規登録をタップし  
入力画面で  
必要事項を入力  
し、登録してください。



商品をお求めやすくなりました。



はじめの方・今までの  
ネットショップの会員の方ま  
まずは**“会員登録”**を  
お願いいたします。

左のメニューからご登録ください。  
新サイトではご登録後、会員ログイン  
してご購入していただくと、金額に  
応じて「村民ポイント」を加算させて  
いただきます。お買い物のたびポ  
イントが貯まります。

### メルマガ登録のおすすめ！

会員登録の際、メルマガの受取りをご希望いただいたお客様には、今後は「**送料無料**」や「**ポイントアップ**」「**ポイントキャンペーン**」など、お得なご案内をさせていただきますので、ぜひご利用くださいませ。

『小川の庄』の商品ご購入は  
<http://ogawanosho.jp> で!!



不明点などありましたら  
お気軽にお問い合わせください。

お電話 **0120-231039**

受付時間 午前8時～午後5時

※おかけ間違いのないようにお気をつけください。  
(土曜、日曜、祝祭日はお休みを頂いております)

第三セクター方式による新しい村づくり事業



本部  
〒381-3302  
長野県上水内郡小川村高府2876  
TEL.026-269-3760(代)  
FAX.026-269-3763

施設案内

山菜村



農園村



野菜加工工場



・おやき村 ・おやき村長野分村 大門店 ・おやき配送センター ・発送倉庫  
・MIDORI長野店

### アレルギー注意

商品の一部には原材料に“そば・小麦・乳・大豆・りんご・豚・牛・鶏・ごま”などが含まれています。アレルギー症状をお持ちの方はご注意ください。

拝啓 二〇一七年二月晴れ。本日の最高気温は12℃。例年の二月からは到底考えられないポカポカ陽気。今日はお昼どきに、春を探しながらおやき村周辺を歩いてみました。つい先日までは大寒波の中、雪と格闘していたのに…、足元には春を告げる“福寿草”“ふきのとう”“せり”などさまざまな新緑の芽を見つけました。これは歩いてこそその小さな春の発見でホッと心が和みました。今回も読み物とお薦め情報の冊子と商品カタログ、そしてご注文書と分けたパンフレットにいたしました。

インターネットからもお手軽にご注文をいただけるように、ご協力をいただいたアンケートを参考にして、今後の制作へ反映させていたいと思います。さあ、待ちに待った季節です。体調には十分気遣いながら元気に過ごしていきませんか。

皆さまの喜びのお手伝いをさせていただけることを心よりお待ちしております。ありがとうございます。

敬具

平成二十九年三月

小川の庄 通販担当

従業員一同

## 今回の一枚

山里にやつと春が来た。  
残雪の後立山を背景に  
里にも山にも桜が咲き乱れ  
村は桜の里となる。

厳しい冬から解放され、  
自然が一気に輝きます。

春の温かい光と風を感じる4月下旬の在る日。



第三セクター方式による新しい村づくり事業





# 1 小川の庄 ご注文承り書 ご贈答用

必要事項をご記入の上郵便またはFAXにてお送りください。お急ぎの場合はお電話で承ります。なお、郵便でご注文をいただく場合は、ご注文承り書の控えをとってお送りください。

着信確認のFAXを返信いたします。  
ご希望の方はFAX番号をご記入ください。

ご利用FAX ( )

※ご注文が集中した場合、お届けが多少遅れる場合がございます。

送信枚数合計 \_\_\_\_\_ 枚

お申込日

年 月 日

ご依頼 主様	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	ご住所	
	フリガナ	※必ずご記入ください お電話番号	( )
	お名前	おやき村 住民票登録No.	

お届け先様		品番	商品名	数量	単価	のしご希望
ご住所 〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>						のしが必要な方は いすれかに○を つけてください。
フリガナ						御祝 御礼 お歳暮
お名前	様					内祝 粗品 お中元 無地
TEL	※必ずご記入ください ( )					その他ご希望

お届け先様		品番	商品名	数量	単価	のしご希望
ご住所 〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>						のしが必要な方は いすれかに○を つけてください。
フリガナ						御祝 御礼 お歳暮
お名前	様					内祝 粗品 お中元 無地
TEL	※必ずご記入ください ( )					その他ご希望