

《冬の恵み香る信州の味わいが広がる信州国産そばフェア》

農林水産省『あふ食堂』ほか受託運営食堂 8 店舗にて、 香り立つ信州国産そばで楽しむ限定メニューを 12 月 26 日（金）まで販売

飲食事業と水産事業を併せもつ株式会社 SANKO MARKETING FOODS（本店:東京都中央区、代表取締役:長澤成博、証券コード: 2762、以下「当社」）は、受託運営を行う農林水産省の『あふ食堂』をはじめとする官公庁受託運営 8 店舗の職員食堂において、2025 年 12 月 15 日（月）～12 月 26 日（金）の間、長野県で生産された農畜産物を使用したイベント限定の特別メニューの販売を行います。



信州が育てる“食材の宝庫”としての魅力

本フェアでは、長野県産の国産そばを中心に、「信州太郎ポーク」や長野県産キノコなど、信州が誇る冬ならではの多彩な食材とともに信州の豊かな自然と食文化の魅力を食堂から発信いたします。

長野県〈信州〉は、北アルプス・中央アルプス・南アルプスの 3 つの山脈に囲まれた内陸性気候を持ち、標高差や昼夜の寒暖差による豊かな自然環境に恵まれています。澄んだ空気と豊富で清らかな水資源は、作物の香りや甘みを引き出す理想的な条件として知られ、古くから農業や食文化が育まれてきました。特に冬は、厳しい寒さの中で作物が旨みを蓄える季節とされ、甘みを増した野菜や香りの強いキノコ、旨み豊かな畜産物など、信州ならではの冬の恵みが市場に並びます。また、雪解け水が長い時間をかけて水系を潤し、農作物をみずみずしく育てるだけでなく、そば打ち、発酵食品、果樹栽培など、地域の食文化に欠かせない役割を担ってきました。この豊かな水資源こそが、「信州そば」をはじめとする食文化の礎となっています。こうした自然環境と歴史、そして受け継がれてきた職人の技が重なり合い、信州は日本屈指の食材産地として評価されています。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：関 TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com

国産そばを取り巻く現状と、「信州そば」の魅力

国内に流通するそばのうち、国内の生産量の割合は3割程度で推移していますが、近年は国産そばと輸入そばの価格差が縮小したことを背景に、香りや食感、産地特性、挽き方といった多様な個性を楽しめる国産そばへの関心が高まっています。



「信州そば」は、長野県の冷涼な気候と豊かな水で育まれた、日本有数のそば文化として知られています。標高差による寒暖差や山々から湧き出る清らかな水は、そばの香りと甘みを引き出す理想的な条件とされ、古くから地域ごとに多様なそば文化が受け継がれてきました。最大の特徴は、なんといっても“香りの高さ”。石臼挽きの粉を用いることでそば本来の芳香が際立ち、程よいコシとなめらかなのどごしを生み出します。加水や挽き方、打ち方にまで伝統技術が息づいており、「信州そば」はその土地の気候と職人の技が作り上げる奥深い味わいが魅力です。特に冬は、そばの風味が引き締まり、旨味を蓄えたキノコ類や甘みの増した冬野菜といった寒冷地ならではの食材との相性も抜群です。自然・気候・文化が調和した「信州そば」は、地域の暮らしに根付く伝統食であり、今もなお多くの人々に愛され続けています。

使用食材のご紹介

●「長野県産半生そば」（提供：株式会社おびなた）

信州・戸隠という土地と一貫生産という製法にこだわり、そばを生産する株式会社おびなた。食品添加物を一切使用せず作りたての風味と香りを大切にした「本生（ほんなま）そば」のおいさをそのままに、本生そばから一定の水分を乾燥させ、蒸気殺菌を行うことで常温でも保存可能にした生タイプのそば。みずみずしさと、「信州そば」ならではの香り豊かでしなやかな食感を楽しめる上質なそばです。



●「信州信濃そば」（提供：株式会社山本かじ）

長野県信濃町で収穫されたソバ粉を70%使用した、同社の最高級ラインに位置づけられる乾麺そばです。厳選した産地のソバ粉と高い配合率にこだわり、素材の香りと旨みを最大限に引き出すことで、そば通の方にもご満足いただける上質な味わいに仕上げています。信州の風土が育んだそば粉の豊かな風味を、乾麺でありながらしっかりと感じられる品質が特長です。



●「信州太郎ポーク」（提供：ピー・オア・ケイ株式会社）

「信州太郎ポーク」は、衛生的な環境のもと統一された生産農場で丁寧に育てられた長野県産ブランド豚。赤身はきめ細かく、脂身には臭みがなく自然な甘みがあり、モチモチとした弾力のある食感が特徴です。保水性にも優れ、加熱しても柔らかさを保つため、料理にした際に旨みがしっかりと感じられます。飼料由来のやさしい甘みと豊かなコクを併せ持つ、信州を代表する上質な豚肉です。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：関 TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com

●「本郷鶏肉の山賊焼」(提供：有限会社本郷鶏肉)

丁寧に伸ばした鶏肉を自慢のタレをじっくりと揉み込み一晩寝かせて旨みを引き出した後、片栗粉をまとうせて香ばしく揚げた「山賊焼」。タレは、信州伊那の本醸造醤油と塩尻の清酒を使用し、昆布・鰹のだしやニンニクの風味を加えることで奥行きのある味わいに仕上げられており、本郷鶏肉で 60 年以上受け継がれた味です。ほのかな甘みが広がる本郷鶏肉の「山賊焼」は、信州の食文化を感じられる逸品として親しまれています。

フェア限定メニューのご紹介 (農林水産省『あふ食堂』にて提供)

●「長芋とろろつけそば(冷)」 1,000 円(税込)

冷水締めで仕上げたそばに、国産長芋のとろろを合わせ、なめらかな口当たりと自然な甘みを引き立てた一品。そばの香りと長芋の旨みが調和する、やさしい味わいが魅力です。

※12月25日(木) 提供



●「鶏南蛮かけそば(温) <長野産きのこ>」 1,000 円(税込)

柔らかな鶏肉と長野産キノコのだしが重なり、旨みの奥行きを感じる温かいそば。じんわりと体を温めてくれる冬の定番として楽しめる、香り豊かな一杯です。

※12月23日(火) 提供



●「大根おろしつけそば(冷)」 1,000 円(税込)

冷水でしっかり締めたそばに、長野産有機大根を合わせ、すっきりとした辛みと香りを楽しめます。そばの風味を最も素直に味わえる、冬にも嬉しいさっぱりとした味わい。

※12月19日(金) 提供

●「きのこつけ汁そば(温) <長野産きのこ>」 1,000 円(税込)

長野産キノコの旨みが溶け込んだ温かいつけ汁に、冷水で締めたそばをくぐらせて味わう逸品。冬ならではの香りとコクが広がり、そばの甘みも際立つ味わいです。

※12月24日(木) 提供

<実施店舗一覧>

- 農林水産省『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 2 号館『あふ食堂』
- さいたま新都心合同庁舎 1 号館『スカイビューレストラン&カフェ けやき』
- 財務省『テゾリーナ』※職員のみ利用可
- 法務省『霞ヶ関一丁目食堂』※職員のみ利用可
- 外務省『笑縁食堂』
- 防衛省『笑縁食堂』『パスタママ市ヶ谷』

※「あふ食堂」は農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム(12:00~13:00)は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

※一部の受託食堂は職員のための利用となり、一般の入館などは出来ませんのでご容赦ください。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：関 TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com

あふ食堂のご紹介

「あふ」は、「Agriculture, Forestry, Fisheries and Food」(農業、林業、漁業、食品)の頭文字から取りました。また同時に、古語では「会ふ(出会う)」、「和ふ(混ぜ合わせる)」、「餐ふ(食事のもてなしをする)」という意味を持つことから名付けられました。「食の責任官庁 農林水産省」にふさわしい食堂づくりを目指し、国産食材、有機農産物等環境に配慮した食材、被災地産食材を積極的に使用したメニューを開発し、メニューは週替わりで毎日 8 種、ボリュームも満点！ 福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送した魚を使用し、産地の魅力を発信しています。



● 農林水産省『あふ食堂』

所在地：東京都千代田区霞が関 1- 2-1

農林水産省本館 B1 階

T E L : 03-6206-7990

営業時間：平日 11:00～14:00

定休日：土曜日、日曜日、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/afu_shokudo/

※ 農林水産省正面玄関受付にて簡単な手続きをしていただければ、食事利用のみ一般入館も可能です。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

● 『あふ食堂 さいたま新都心店』

所在地：埼玉県さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎 2 号館 1 階

T E L : 070-1342-979

営業時間：平日 11:30～14:00

定休日：土・日曜、祝日(閉庁日は休み)

https://www.instagram.com/afu_saitamashintoshin/

※ さいたま新都心合同庁舎 2 号館「あふ食堂」は入館手続きなしでご利用いただけます。職員 のランチタイム（12:00～13:00）は大変混雑するので、その時間を避けていただくとスムーズにご利用できます。

『あふ食堂』にて産地の PR をしたい皆様へ

ご当地「食」の PR、および、その魅力等を「あふ食堂」より発信いたします。

次世代につないでいきたい伝統的な郷土料理、都道府県民に愛されている「県民食」、ほかの都道府県の人にぜひ食べてほしい地元の自慢料理、地元名店のレシピをメニューで再現および食堂メニューへのアレンジ等、企画協働にご興味がある方は下記までお問い合わせください。

【産地 PR に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 担当：小川

T E L : 03-6206-7990 メールアドレス：kankocho_pj_2nd_ml@sankofoods.com

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当：関 TEL：070-3175-3192 MAIL：pr-all@sankofoods.com



【会 社 名】株式会社 SANKO MARKETING FOODS

【本社所在地】東京都新宿区高田馬場 1 丁目 28 番 10 号 三慶ビル 2 階

【本店所在地】東京都中央区新川 1 丁目 10 番 14 号

【支店所在地】静岡県沼津市蓼原町 45 番地 2

【代 表 者 名】代表取締役社長 長澤 成博

【設 立】1977 年 4 月

【事 業 内 容】飲食店経営、水産業、除菌、清掃事業、自社 EC サイトの運営

【ホームページ】<https://www.sankofoods.com/>

【2025 年 9 月定時株主総会動画】https://youtube.com/live/zqMmXf_0_Oc

【公式オンラインストア「ひとま」】<https://sankomf.official.ec/>

【 X 】https://twitter.com/sanko_mf/

【Instagram】https://instagram.com/sankofoods_official/

【YouTube】<https://www.youtube.com/channel/UCa1U5luhOAUJ149VzIJya7A/>

【水産メディア「CRAZY ABOUT FISHERY !」】<https://crazyaboutfishery.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社 SANKO MARKETING FOODS 広報担当

メールアドレス : pr-all@sankofoods.com