

実施期間 令和7年11/1(土)~11/30(日)

### 利用方法

- ①安曇野林檎ナポリタン参加店舗を利用し、林檎ナポリタンを注文。
- ②会計時にスタンプを1つ押印。
- ③次回、参加店舗を利用時に500円割引として使用可能。

参加店舗は裏面をチェック!★マークはスタンブラリー参加店舗です





# 提 供 店

お店によって 様々な味が楽しめる! 好みの味に きっと出会える!!



堀金1,400円・2371,400円

食事処 美里

紅玉の JAM とシナモン スパイシーなクセになる味。

営業時間●11:30 ~ 14:00 17:30 ~ 21:30

定 休 日 小曜日

所 在 地●安曇野市堀金烏川5059-10

TEL.0263-72-6952



豊科1,100円·元21,080円

小柴屋

たっぷりのすりおろし林檎と相性の良い5 種のハーブで作った特製ケチャップ。期間 限定の味をお楽しみください。

営業時間●11:00~15:00 (L.O.) 17:00 ~ 20:00 (L.O.)

定 休 日 • 木曜日

所 在 地●安曇野市豊科 4911 TEL.0263-72-2201



珈琲哲学 あづみ野店・松本店

りんごを主張させすぎずに、存在を感じていただけ るよう仕上げました。ソース・具・トッピングにり んごを使用しております。

営業時間 • 11:00 ~ 21:00 (L.O. 20:30) 定 休 日 • 火曜日・毎月第2水曜日 所 在 地 ● あづみ野店: 安曇野市豊科 2637-4 松本店: 松本市村井町西 2-1-35

あづみ野店TEL.0263-73-0606 松本店TEL.0263-85-3456



提供:安曇野産りんごが流通している期間

豊科

1.300 円

### レストラン ハローズ

りんごのカットに工夫をこらし食感に違いを 出しています。甘酸っぱいソースが生パスタ によくからみます。※りんごの季節限定

営業時間 • 11:30 ~ 15:00 (L.O. 14:30) 17:30 ~ 21:00 (L.O. 20:00)

定 休 日 • 日曜日

所 在 地●安曇野市豊科 4263-5

TEL.0263-72-1830



豊科1.100円·33 1.100円

## 旬彩ダイニング ばんび

当店自慢の生パスタとトマトソースで軽く 煮込んだりんごの食感がベストマッチです。

営業時間 ● 11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:30) 18:00 ~ 22:00

(L.O. food 21:00, drink 21:30) 休日●日曜日、第2月曜日 在地●安曇野市豊科 4707-9

TEL.0263-88-8155



1.280 円

#### Taverna LAPUTA

安曇野産りんごのさっぱりとした甘さと濃厚 なペコリーノチーズ(羊乳のチーズ)の塩味 がクセになります。

営業時間 • 11:00 ~ 14:30 (L.O. 14:00)  $17:00 \sim 20:30$  (L.O. 19:30)

定休日●火曜日、第3水曜日 所 在 地●安曇野市穂高有明 7039-2

TEL.0263-83-4967



**700** 四

レストラン アベ

安曇野産のりんごと自家製ジャムを使用。 りんごのスライスも入っています。

営業時間 • 11:00 ~ 14:30 (L.O. 14:00) 17:00 ~ 20:30 (L.O. 20:00)

定 休 日 • 不定休

所 在 地●安曇野市穂高 8148-6

TEL.0263-82-6047



穂高

1,100円

#### レストラン ラヴニール

すりおろしりんごと角切りりんごの甘酸っぱさ が特徴。もちもち太麺の昔なつかしいナポリ タン。

営業時間 • 11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:00) 18:00 ~ 21:00 (L.O. 19:30)

定 休 日 ● 火曜日

所 在 地●安曇野市穂高 5761-7

TEL.0263-81-3455



穂高

1,760円

#### Rosso Bianco

イタリア産トマトソースとモッツァレラを使 いました。ピッツェリアならではのナポリタ ンをお楽しみください。

営業時間 • 11:00 ~ 15:00 (L.O. 14:00) 18:00 ~ 20:00 (L.O. 19:00 要予約)

定休日•木曜日

所 在 地●安曇野市穂高有明 2767-3

TEL.0263-31-5298



## キッチンヤマナミ

ヤマナミオリジナルケチャップで炒めたナ ポリタンの上に安曇野産林檎を乗せました。

営業時間 ● 11:00 ~ 14:00

定 休 日●不定休

所 在 地●安曇野市穂高有明 7405-19

TEL.0263-31-5273



#### 食彩かなで庵

安曇野産リンゴの甘酸っぱさがおいしさをひ きたてます。シナモンの香りもプラスして!

営業時間 • 昼: 予約のみ

夜: 18:00~22:00 (L.O. 21:45)

定 休 日●不定休

所 在 地●安曇野市穂高 6079 TEL.070-4482-6304



穂高

1,000円

### AZUMINO BREWERY

安曇野産りんごを生かしたソテー、生りんご、 ピューレの三拍子特製トマトソースは酸味も きいてます。

営業時間 • 11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:30)

17:00  $\sim$  22:00 (L.O. 21:30) 定休日 ● 月曜日、火曜日

所 在 地●長野県安曇野市穂高 5950-1 TEL.0263-88-2947



市外

1,500円

## 休暇村乗鞍高原

特注の林檎の果肉入りフィットチーネに、 人工甘味料不使用の自家製ナポリタンソー スを合わせました。

営業時間 ● 11:30 ~ 13:00 (L.O.)

定 休 日 • 不定休

所 在 地●松本市安曇 4307

TEL.0263-93-2304

安曇野林檎ナポリタンは安曇野 調理師会、松本大学矢内研究室、 安曇野市商工会飲食分科会等の 協力により共同開発したご当地 グルメです。

※掲載内容は2025年10月現在のものです。 ※りんごの仕入れ状況によりご提供できない 時期があります。

※価格は全て税込みです。

詳細は各店までお問い合 わせください

条件は安曇野産りんご 使用することだけ! レシピは自由。市外の 飲食店での提供もOK です。詳しくは、安曇野 市観光課までお問い 合わせください。



安曇野市役所 観光課

〒399-8281 安曇野市豊科6000番地 TEL 0263-71-2000 代 • FAX 72-1340

(市公式 HP) ▶

