Press Release
報道関係各位

AZUMINO 安曇野

2026年10月27日
安曇野市役所

安曇野林檎ナポリタンスタンプラリー 11/1 から開催

安曇野市では、ご当地グルメ「安曇野林檎ナポリタン」のスタンプラリーを下記のとおり開催しますので、お知らせします。



安曇野林檎ナポリタン

■安曇野林檎ナポリタン
平成23年に市が取り組んだ「安曇野 B 級ご当地グルメ開発事業」がきっかけとなり、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や安曇野市 B 級グルメ開発事業ワークショップメンバー等の協力により商品開発された。平成25年に国営アルプスあづみの公園で開催された「安曇野フェスタ」において初披露を行い、現在は安曇野調理師会が中心となり各店舗で提供中。

概要

1. 期間　　11 月1日(日)～11 月 30 日(月)
2. 提供店舗　安曇野市内外13 店舗(別紙チラシ参照)
3. 内容
   対象店舗で林檎ナポリタンを注文した際に、スタンプを1つ押印します。
   スタンプ2つで応募でき、抽選で安曇野産りんごや安曇野市オリジナルグッズ入りトートバッグが当たります。

問い合わせ

長野県安曇野市　商工観光スポーツ部 観光課 ： 課長 古畑(ふるはた) 瑞恵(みずえ) 担当 加納(かのう) 優笑(ゆえ)

TEL:0263-71-2053(直通)　E-mail:kankokoryu@city.azumino.nagano.jp
〒399-8281　長野県安曇野市豊科 6000 番地

Shinshu Azumino

信州安曇野
ご当地グルメ
Goto-chi Gourmet

安曇野林檎ナポリタン

安曇野産の林檎を使ったナポリタン

スタンプラリー実施中!

実施期間
令和8年11/1(日)～11/30(月)

抽選で５名様にりんご５kg、15名様に
安曇野市オリジナルグッズ入りトートバッグ
をプレゼントいたします！

スタンプラリー利用方法

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スタンプ２つて応募可能。名前・住所・電話番号を記入の上、各店舗に設置された応募箱に入れる。

参加店舗は裏面をチェック！★マークはスタンプラリー参加店舗です



安曇野林檎ナポリタン 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 1,500円・テイクアウト 1,500円

食事処 美里

シャキシャキのピンクレディーが口の中でハジケる、紅玉のジャム、シナモンを使用したスパイシーでクセになる味。

営業時間●11:30 ～ 14:00（L.O.）
17:30 ～ 21:30（L.O.）
定 休 日●水曜日
所 在 地●安曇野市堀金烏川5059-10
TEL.0263-72-6952



豊科1,210円・テイクアウト 1,188円

小柴屋

りんご・ベーコン・ピーマンを特製りんごケチャップで仕上げました。

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



豊科・市外 1,350円

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



豊科 1,400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 ～ 20:00（L.O. 19:30）
定 休 日●日曜日 月・火・水はランチのみ営業
所 在 地●安曇野市豊科 4263-5
TEL.0263-72-1830



豊科1,100円・テイクアウト 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）
定 休 日●日曜日、第２月曜日
所 在 地●安曇野市豊科 4707-9
TEL.0263-88-8155



穂高 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 ～ 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



穂高 700円

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 ～ 14:00（L.O. 13:30）
17:00 ～ 20:00（L.O. 19:30）
定 休 日●不定休
所 在 地●安曇野市穂高 8148-6
TEL.0263-82-6047

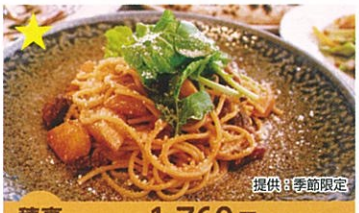


穂高

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 ～ 14:00（L.O.）
17:00 ～ 19:00（L.O.）
定 休 日●木曜日
所 在 地●安曇野市穂高有明 2767-3
TEL.0263-31-5298



穂高 1,300円

キッチンヤマナミ

安曇野産林檎を使いヤマナミのタレをベースに完熟トマトに玉ねぎ・きのこを使い、ヘルシーソースに仕上げています。

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



穂高 780円

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：18:30 ～ 22:00（L.O. 21:45）
定 休 日●不定休
所 在 地●安曇野市穂高 6079
TEL.0263-82-6352（夜のみ）



市外 1,700円

休暇村乗鞍高原

安曇野産のりんごを丸ごと１個使用。ナポリタンソースには、りんごバターを合わせました。信州太郎ポークをトッピングしています。

営業時間●11:30 ～ 13:30（L.O. 13:00）
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 2026 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

参加店募集中

条件は安曇野産りんごを使用することだけ！
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。

We love our morning.
AZUMINO

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）▶