

食堂 そば・定食etc.
(AM9:30~PM4:00)



十割そば 風味豊かな自慢の十割そばです。
口に広がるそばの風味をご堪能いただけます。



山賊焼
松本名物として人気の「山賊焼」は、大きな鶏肉をニンニクの効いたタレに漬け込み、一枚まるごと豪快に揚げた料理です。定食、単品どちらもございます。



松本名物

稲核菜(いねこきな)そば
特産稲核菜の油炒めと、かぶ漬けをトッピング。そばとの相性は抜群です。



信州名物

ソースカツ丼
ご飯の上にキャベツそして特製ソースに潜らせた豚カツが豪快に乗っているボリューム満天の料理です。

売店 土産品・地元農産物・特産品
(AM9:00~PM5:00)



地元産「えごま」を使用した「ドレッシング」「カステラ」や「そば」「みそ」など、風穴の里のみの販売商品を取り揃えております。



稲核菜(いねこきな)
稲核菜は、「信州の伝統野菜」にも認定されているこの地区ならではの野菜。栽培量が少ないため「まぼろしの」と称されるほど希少で、野沢菜より丈が短く、繊維質が多いのが特徴。歯触りが良く独特な風味があり、とても美味です。甘酢の酸味が効いた「かぶ漬」もおいしいと評判です。



いねこきおやき
信州名物の「おやき」は、当店でしか味わうことのできない「稲核菜」をもちっとした生地で包み、蒸しあげております。あずき(つぶあん)のおやきも人気です。地元のおばちゃん達の手作りの味を食べてみてください。

外壳店 地元農産物・ソフトクリームetc.
(AM9:00~PM5:00) 4月下旬~11月中旬



ソフトクリーム、コーヒー、牛乳、などのテイクアウト、新鮮な地元野菜や山菜・きのこりんごなどの季節の作物を販売しております。全国発送も承ります。



太鼓橋(たいこばし)

冬期閉鎖



「風穴」に通じる太鼓橋は「風穴の里」のシンボリックな橋となっています。橋の上からは、水殿(みどの)ダムや四季折々に雄大な山々を望むことができます。

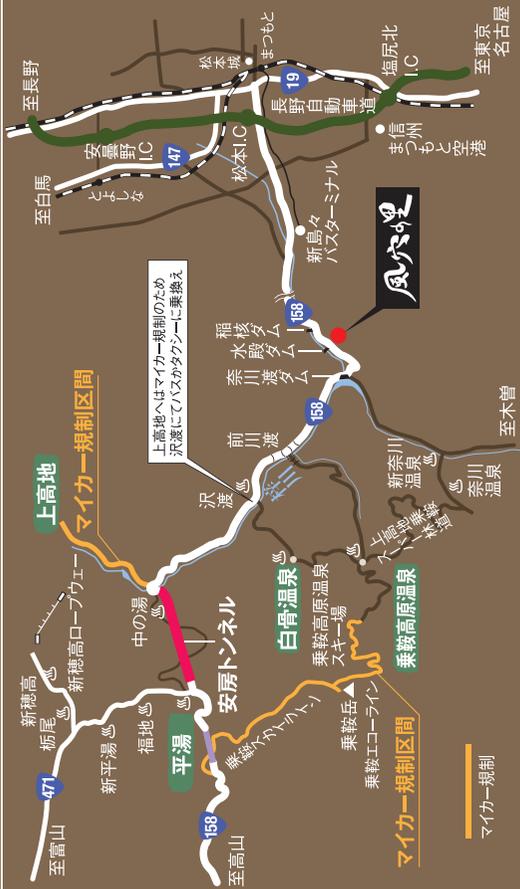
風穴(ふうけつ) 貯蔵庫 見学無料
(AM9:00~PM5:00) 冬季閉鎖

太鼓橋を渡り、みどの工房の奥に隣接の風穴は、平成20年に現存していた風穴を改修し、現在松本市内の酒造所の貯蔵庫としても利用され、一般公開もしております。(駐車場有り)

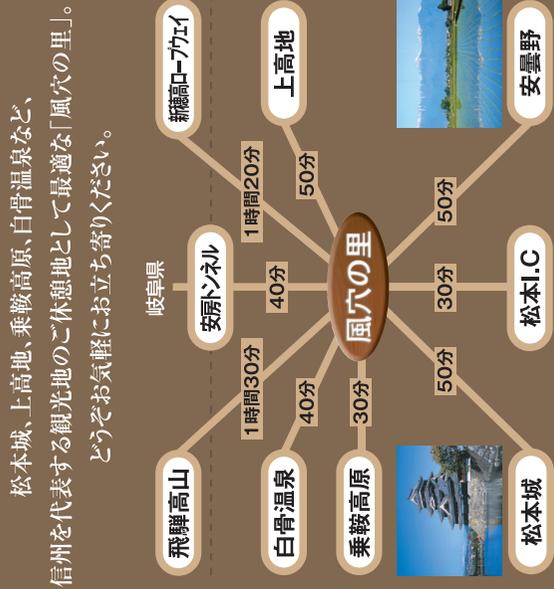


天然の冷蔵庫「風穴」ふうけつ

自然が生んだ冷風が、ガラム場を通して地上に出ているところに横穴を掘って石積みした室(むろ)を風穴(ふうけつ)と呼びます。この地区にはそういう場所がたくさんあります。真夏でも内部は5~8℃を保っており、天然の冷蔵庫として明治時代には蚕種(かいこの卵)の貯蔵庫として、全国から委託をうけていました。寛永年間に食品の保存をしていたのが始まりと云われ、現在も稲核菜の漬物などの貯蔵庫として、様々なかたちで暮らしに役立っています。



国道158号 起点:福井県福井市 終点:長野県松本市 距離:249.9km



松本城、上高地、乗鞍高原、白骨温泉など、信州を代表する観光地のご休憩地として最適な「風穴の里」。どうぞお気軽にお立ち寄りください。

MEMO・スタンプ



【JR利用の場合】松本まで／新宿から中央東線特急約2時間40分。大阪から名古屋、新幹線約1時間。名古屋から中央西線特急約2時間10分。松本から新島々バスターミナル／松本電鉄上高地線約30分。新島々バスターミナルからバス約15分。

【車利用の場合】松本まで／東京方面から中央自動車道、長野自動車道で松本I.C.下車約2時間30分。大阪・名古屋方面から名神高速道で名古屋まで約2時間。名古屋から中央自動車道、長野自動車道で松本I.C.下車約2時間30分。松本I.C.から／R158で約30分。

道の駅
風穴の里

〒390-1504 長野県松本市安曇3528-1
 TEL(0263) 94-2200 FAX(0263) 94-2417
 営業時間 / ■内・外売店 AM.9:00～PM.5:00(季節によって時間延長あり)
 ■食堂・喫茶 AM.9:30～PM.4:00
 営業日 / 4月末～11月中旬は無休・11月下旬～4月中旬は毎週木曜日定休
 駐車場 / 大型10台・普通32台・身障者2台
 WEBサイト / <http://www.fu-ketsu.com>



R158・道の駅
風穴の里
ふうけつ