

風穴見学



天然の冷蔵庫「風穴」で涼感体験！
 風穴とは、石積みの内外での温度差や気圧差によって風の流れが生じ、入り口部分を通じて大気が循環している穴のことです。真夏でも涼しさを保つことから、現在も稲核菜の保存や地酒の貯蔵などに使われています。



E 見学用風穴

9:00～17:00
 冬季は閉鎖しています

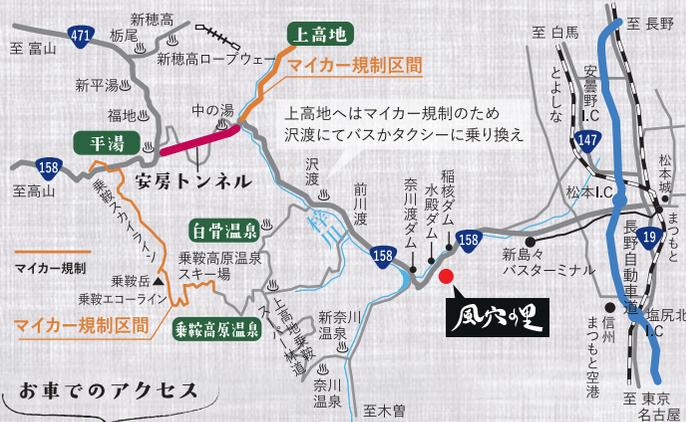
見学無料



風穴名物

稲核菜の漬物

MEMO・スタンプ



お車でアクセス

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

〒390-1520 長野県松本市安曇3528-1

TEL 0263-94-2200 FAX 0263-94-2417

売店 9:00～17:00

食堂・喫茶 9:30～16:00

(11月下旬～4月中旬は毎週木曜定休)

HP <https://fu-ketsu.com>

※営業時間は諸々の都合により変更になる場合があります。
 最新情報はWEBサイトをご確認ください。



風穴の里

R158・道の駅



北アルプスの玄関口
 山里の恵みと不思議がいっぱい



風穴案内人
 ふうけつせんじん



深山織体験



山里の自然素材を生かした素朴な織物
 所要時間30分～オリジナルの織物を制作体験していただけます。山里の気配を感じいただける深山織(みやまおり)をぜひお手元に。

F みどの工房

9:00～16:30
 (体験最終受付16:00)
 4月下旬～11月中旬
 木曜定休

体験料金(お子様も同額)

- ・コースター 600円
- ・テーブルセンター(大)(小) 1600円/1100円



お土産処



A お土産処

9:00~17:00



ちょこっと
立ち寄り休憩なら
屋外売店 &
テラスへどうぞ



B 屋外売店

9:00~16:30
4月下旬~11月中旬



まぼろしの漬物など風穴名物が充実!

風穴貯蔵の稲核菜の漬物や味噌、特産の花豆やえごまを使ったお菓子・加工品、また地元産の農産物など、珍しいものに出会えます。



稲核菜の漬物



いねこきおやき



スタッフの
イチオシ!

生シロップソフトクリームや
クラフトビールなどがオススメ!

果物の生シロップをかけたソフトクリーム、
クラフトビールやフルーツビールも絶品!
コーヒー等のテイクアウトもご利用下さい。



食事処 そばの花



松本名物
山賊焼

C 食事処 「そばの花」

9:00~16:00



信州ジビエ
鹿カツ丼



風穴名物
季節限定
野菜天ぷらそば



風穴名物
季節限定
山菜天ぷらそば



十割そば

特色を活かしたメニューに舌鼓!

自家製の十割蕎麦や松本名物山賊焼き、
ジビエ料理の鹿カツ丼や鹿カツカレーなど、
地域色あふれるお食事をお楽しみ下さい。

風穴の里 施設マップ



トイレ
みどのダム広場



B 屋外売店&テラス



地域で愛される
特産品をぜひ!

A お土産処



至上高地



EV 充電



P 駐車場情報
24時間 利用可能
(大型車8台・普通車32台)



トイレ



インフォメーション

太鼓橋



D 太鼓橋

冬期は閉鎖しています



風穴の里のシンボル太鼓橋を渡ろう!

見学用風穴に通じる太鼓橋を渡ると、トントントン!とリズムカルな音が聞こえます。橋の上からは雄大な山々を望むこともできます。

信州の伝統野菜
稲核菜



至松本



E 見学用風穴

季節限定メニュー
も見逃せない!



C 食事処 そばの花



地酒や漬物を熟成中の
天然の冷蔵庫で涼感体験!



F みどの工房



太鼓の音を響かせて
渡ってみよう!



D 太鼓橋