

おざんざ発祥の地 大町市

大町市は、長野県北西部に位置し、西は富山県、北は白馬村と隣接しています。

標高 3,000m 級の山々が連なる北アルプスと「仁科三湖」と呼ばれる 3 つの湖の恵みを受け、自然を肌いっぱいに感じるアクティビティもたくさん！

＼ 食を楽しむ ＼

日本海のある糸魚川から海産物や塩を運んだ千国街道（塩の道）が通り、古くから山と海の恵みを受けてきました。

清らかな北アルプスの雪解け水にも恵まれ、質の高い地酒やそばが作られています。

＼ 山を楽しむ ＼

日本有数の山岳地帯である大町市。初心者でも楽しめるトレッキングコースから、登山上級者向けのコースまで、老若男女楽しめる登山環境があります。市内から登山口までの距離が近く、日帰りで登山やトレッキングを満喫できるのも特長です。



＼ 湖を楽しむ ＼

大町市には仁科三湖と呼ばれる 3 つの湖があり、それぞれ特色のある体験や景色が楽しめます。SUP や湖畔キャンプはもちろん、ワカサギ釣りやホタル観賞クルーズなど、自然の豊かさが残る大町市だからこそ体験が盛りだくさんです。



大町市キャラクター
おおまびよん

おざんざ販売店舗

E19 長野自動車道

梓川 SA（上り線）レストラン・お土産売り場

〒399-8204 長野県安曇野市豊科高家 972-5

TEL.0263-72-8816

営業時間 レストラン 11:00～21:00 お土産売場 24 時間営業

<https://sapa.c-nexco.co.jp/>

E20 中央自動車道

諏訪湖 SA（上り線）お土産売り場

〒392-0016 長野県諏訪市大字豊田 所久保 3118

TEL.0266-53-7115

お土産売場 24 時間営業

<https://sapa.c-nexco.co.jp/>

E19 長野自動車道

姨捨 SA（上下線）お土産売り場

（上り線）〒387-0023 長野県千曲市大字八幡字柳田 7340

TEL.026-274-2981

お土産売場 7:00～22:00

（下り線）〒387-0023 長野県千曲市大字八幡字脱間 7608-2

TEL.026-274-2982

お土産売場 7:00～22:00

<https://www.e-nexco.co.jp>

※写真はイメージです。



安曇野うどん
おざんざ



〈2 人前〉



九正醸造
おざんざのつゆ
〈200 ml〉

価格は各販売店の店頭にてご確認ください

商品のお問い合わせは

CLOOC DINING

株式会社 クルークダイニング

〒399-8303 長野県安曇野市穂高2573-3

TEL.0263-50-9904 FAX.0263-50-9905

<http://www.cloocdining.co.jp>

“安曇野の自然にはぐくまれた
おもてなしうどん”

安曇野うどん

おざんざ



食塩
不使用

※栄養成分表示の食塩相当量は原材料由来の
ナトリウム値に起因するものです。

名前の由来 信濃地方では「うどん」や「そば」など長い食べ物のことを「ざざ」や「長々（おさおさ）」と呼んでいる事から名づけられました

“おざんざ”とは

“おざんざ”は、北アルプスのふもと長野県大田市発祥のご当地うどん。ツナギに食塩を使わず納豆を使用する独特な製法で、つるりとしたのど越しと、ほんのり甘い上品な味わいが特徴です。

1965年、大町温泉郷の旅館の主人がオリジナルのうどんを考案し、宿泊客に提供したところ大好評。上品な味わいとそのユニークさから、贈り物やおもてなしの料理として多くの方に愛され、親しまれました。

しかし、観光客の減少などから生産継続が困難となり、2017年ついに販売中止を余儀なくされ、“おざんざ”は「幻のうどん」となっていました。

このままひとつの食文化が消えてしまうかと思われましたが、その味を忘れられない人たちの想いが繋がり、2020年9月、再びその歴史が紡がれることとなりました。

安曇野の豊かな自然にはぐくまれた、古くて新しいご当地うどん“おざんざ”を、是非ご賞味ください。

信州は
蕎麦だけ
じゃない！

“おざんざ”復活プロジェクト

信州大学とNEXCO中日本は、独特な製法で、地域からも愛されていた“おざんざ”を復活させるため、プロジェクトを立ちあげ、長野県内の複数の企業とともに、商品開発を進めてきました。

製造を担う製麺企業の試作品を学生も参加して試食し、意見交換するなど共同で活動を進め、おいしい“おざんざ”づくりに取り組みました。

“おざんざ”という魅力ある地域の食が、大町市だけでなく信州全体で末永く愛される存在になるとともに、全国へ広まって、新たな地域との交流が生まれることで信州の活性化につながることを期待しています。

進化した“おざんざ”

食塩不使用

食塩を使っていないので、えぐみが無くほんのり甘い味わい。健康を気づかう方や、赤ちゃんの離乳食にもおすすめです。

納豆の栄養がまるごと

復活版の“おざんざ”は納豆を粉末にして練りこむ製法を採用。より多くの納豆の栄養素を含む事に成功しました。

麺はクセのない味わいで、納豆が苦手な方でもほとんど気にせずに召し上がりがいただけます。

オリジナルの麺つゆ

麺に最も合う味を求め、松本市の老舗蔵丸正醸造が専用つゆを担当。信州醤油と上質なうめ鰯をメインに上品な味わいに仕上げました。

特徴を表現したロゴマーク

濁点を納豆の粒で、曲線でコシの強い麺を表現しました。

復活プロジェクトに参加した学生の声

経法学部：斎藤 光希

“おざんざ”の復活が、大町や安曇野に立ち寄るきっかけの一つになって欲しい。旅館で出されていたという背景があるので、特別な日に食べるものとして、幅広い世代の方に手に取っていただきたいです。

経法学部：季村 颯真

地域を盛り上げたいという思いで多くの人と関わって、今回の企画を進めてきた。松本の山賊焼きなど、長野を代表するようなご当地グルメになって欲しい。納豆が含まれているため、健康志向の方にもおすすめです。

繊維学部：今泉 陵

通常の大学生活では関わることのない企業の方たちと、一緒に商品を作っていく経験ができて楽しかった。SNSで“おざんざ”を検索したらたくさん写真やコメントが出てくるような商品になってほしい。コリアンダーなどのスパイスを少しふりかけて食べるのも、おすすめです。

復活プロジェクト協力企業



食塩
不使用

安曇野うどん
おざんざ

「おざんざ」は株式会社クルークダイニングの登録商標です。