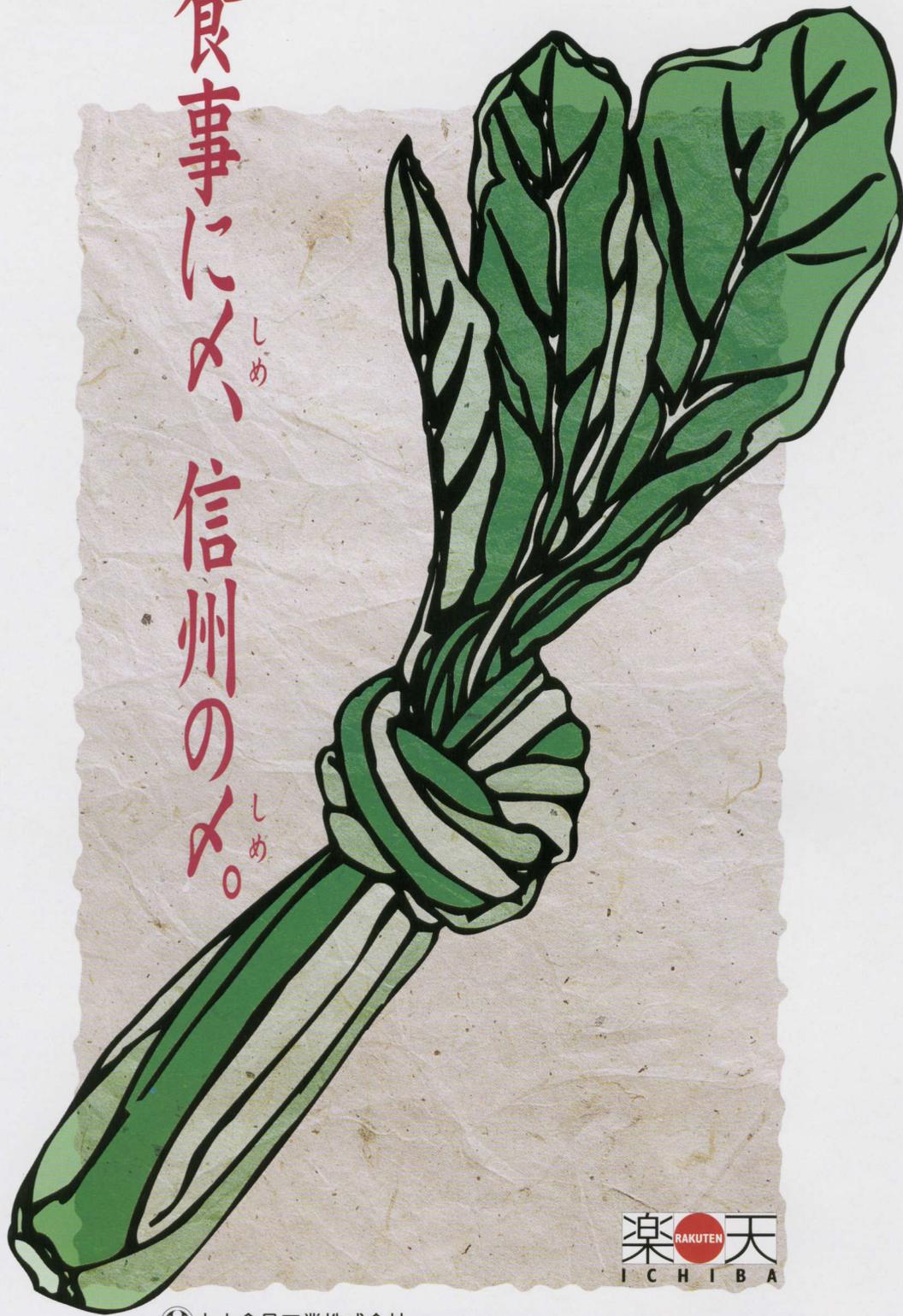


食事には しめ 信州の しめ



丸大食品工業株式会社

ドライブイン 信州野沢菜工場見学センター飯田店

URL <http://www.marudai-net.co.jp>



### 信州野沢菜工場見学センター飯田店 周辺案内図

中央自動車道  
飯田I.Cから  
15分

各方面から当センターまでの  
バス所要時間

- 中央道飯田I.C……………15分
- 中央道松川I.C……………40分
- 昼神温泉……………45分
- 天竜舟下り弁天港……………2分
- 天竜ライン下り天竜峡温泉港…25分
- 元善光寺……………20分
- 諏訪I.C店……………1時間20分
- レストハウスおまがね……………40分
- 峠のぼり……………50分
- 波物の里……………1時間25分

## 野沢菜はガン予防に効果! ビタミンの豊富な漬物

国立療養所横浜病院名誉院長  
長井盛至先生

私は大勢の人に「あなたは漬物は何を食べてますか」と尋ねてみたところ、その回答の様々であるのに驚かされた。

食品分析表を一覧して驚いたことには、確かに野沢菜の漬物が他の漬物に比べてあらゆる成分が圧倒的に多いことである。

細かな検討の結果、野沢菜の漬物がガン予防や成人病予防上、断然優れた物であることを確認することができた。

〈読売新聞掲載〉

ビタミンCの含量(100g当り)	野沢菜漬と白菜漬の比較(100g当り)		
	成分	野沢菜漬	白菜漬
野沢菜 60mg	ガン予防に大事なカルシウム	170mg	50mg
キャベツ 44mg	ガン予防に最も大事なビタミンA	1200国際単位	0
カブ 32mg	心臓機能を高めるカリウム	380mg	24mg
大根葉 30mg	カルシウムやビタミンEの力を倍増するビタミンB <sub>2</sub>	0.14mg	0.03mg
白菜 29mg		※野沢菜には白菜の4倍のB <sub>2</sub> が含まれている	
大根 15mg			
キュウリ 13mg			
ナス 6mg			

## イタカグループ

■本社/丸大食品工業株式会社  
〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7338  
TEL.0265-23-2133 FAX.0265-24-6957

■信州野沢菜工場見学センター飯田店  
〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7337  
TEL.0265-52-2500 FAX.0265-24-9344

■信州野沢菜工場見学センター諏訪I.C店  
〒392-0015 長野県諏訪市中洲2945  
TEL.0266-53-2111 FAX.0266-53-7500

■信州野沢菜センター 峠のぼり  
〒395-0401 長野県下伊那郡清内路村1898-1  
TEL.0265-46-2011 FAX.0265-46-2323

■信州野沢菜センター レストハウスおまがね  
〒399-4117 長野県駒ヶ根市赤穂497-466  
TEL.0265-83-8111 FAX.0265-83-8112  
●レストランびっくる TEL.0265-83-1188

■信州野沢菜センター 波物の里  
〒399-1601 長野県下伊那郡赤木村672-2  
TEL.0260-28-2346 FAX.0260-28-2243

■ふるさとの社 こだわり横丁  
〒392-0015 長野県諏訪市中洲188 諏訪大社上社入口  
TEL.0266-54-5111 FAX.0266-54-5114

ドライブイン 信州野沢菜工場見学センター飯田店

〒395-0822 長野県飯田市松尾寺所7337 TEL.0265-52-2500 FAX.0265-24-9344

いっしょ  
SW020

●季節により料理内容が変わります。ご了承下さい。  
●朝食・夕食・修旅料理・お子様ランチのご用命も承ります。

**お料理セット中のお鍋、陶板は、  
組合せ自由です。ご相談下さい。**

積み込み弁当

配達OK!

楽しい旅を盛り上げるお弁当を  
お近くのサービスエリア・パーキングエリア・立ち寄り場所まで  
お届け致します。  
ボリューム満点のお弁当をご賞味下さい。  
ご予算に応じていかようにも調製いたします。

**おいしい野沢菜漬食べ放題。**  
150種類のお漬け物が  
全て試食できます



こうぎよく  
NW020



豊水  
SS510



新水  
SS210



むつ  
SW510



いわい  
NW510



そば  
うどん  
食べ放題



# 彩、香、美食のかたち。

春夏秋冬、山の幸から川の幸まで、信州の食彩は魅力満載。  
 充実した内容とボリュームはあくまでも自然派。  
 そんな中から、ご満足いただける品々を取りそろえました。  
 特産・野沢菜漬とご一緒にお楽しみいただけます。

SD510  
 ようこう



SD020  
 ふじ



SD210  
 つがる



SD010  
 おうりん



飯田店 全景



1F大ホール

## 施設案内



2F座敷

## おいしいお漬物 地方発送承ります。

県下有数150種類のお漬物を揃えて皆様をお待ち致しております。信州のお土産品として、またご進物、ご贈答に、ぜひご利用下さい。その他、各種信州のお土産品も多数取り揃えてございます。



野沢菜コーナー



野沢菜工場

見学無料

## 野沢菜工場の見学ができます。

野沢菜は今から二百年前、京都に遊学した僧侶が関西方面で食べられていた天王寺蕪の種子を持ち帰り畑に蒔いたところ、土地に合ったのが大きく成長し、しかも蕪よりも茎葉のほうが大きく育ちました。その後幾度かの改良が続けられ現在のように全国的に有名な野沢菜になりました。この信州の野沢菜を手造りで漬けている工場内風景をじっくりと、お気軽にご見学いただけます。

- 概要**
- 収容人員 400名様
  - 駐車場 バス15台・乗用車30台
  - 営業時間 8:00～18:00(年中無休)
  - 大ホール 200名様収容
  - 座敷 200名様収容
  - 売店 野沢菜コーナー、信州の各種土産品
  - 各種漬物試食コーナー 150種類