

**美術館**

フランスの工芸作家エミール・ガレのガラス作品を常設展示。安曇野の四季を切り取った4つの展示室からなる小さな美術館で森を散策するように、静かな時間をお過ごし下さい  
入館料 ¥800 (小学生以上) \*火曜日休館

**ガラスを楽しむすべてがここにあります。**



**吹きガラス工房** **ガラス制作体験**

吹きガラス体験をはじめ、様々な年齢の方にお楽しみいただけるメニューを豊富にご用意  
\*詳細はHPでご確認ください

**ガラスショップ** 広々としたショップで国内外のガラス製品やガラス作家の作品など、暮らしを彩る器やおみやげ、贈り物など安曇野でのガラス巡りをお楽しみください

**別棟** **お食事処 稜線** 信州産のりんごをぜひご用意！ 地酒、ワイン、そばなど、信州の土産物が揃います  
そば、うどん、信州名物山椒焼きなど、気軽に楽しめるお食事どうぞ

**安曇野アートヒルズミュージアム**

〒399-8301 長野県安曇野市穂高有明 8161-1 TEL.0263-83-5100  
営業時間 (夏期4~10月) 9:00~18:00 無休 \*冬期(11~3月)はお問い合わせ下さい

長野自動車道 安曇野ICから13km 約20分

朝が好きになる街

# 安曇野



**安曇野市観光情報センター** TEL.(0263)82-9363  
長野県安曇野市穂高5952-3 <http://www.azumino-e-tabi.net>

**安曇野市観光交流促進課** TEL.(0263)71-2000

**レストラン クインディチ**

## Quindici


安曇野アートヒルズミュージアム内にあるイタリアンレストラン。安曇野産の地産地消を使ったサクサク生地が自慢のピッツァは石窯で焼き上げた熱々をお召し上がりいただけます。パスタや肉料理、デザートなど安曇野の風と光を感じるテラス席で安曇野時間のお食事、ティータイムをお楽しみ下さい。

営業時間  
10時~閉館1時間前 (LO)  
ランチタイム 11時~15時  
\*火曜日休み

0263 (83) 5100


**拾ヶ堰**

1816(文化13)年に作られた農業用水路で、2016年「世界かんがい施設遺産」に登録されました。運道にはあづみ野やまびこ自転車道が整備され、サイクリングやウォーキングにおすすめです。【安曇野市】




**安曇野わさび田湧水群**

清冽な湧水が流れる蓼川と黒沢川に湧き出る「夢」で使われた水車の風景は安曇野を象徴するビューポイント。【安曇野市】



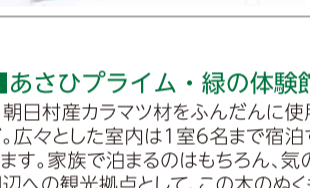
**あさひプライムスキー場**

ファミリー・ビギナー大歓迎！松本平から一番近く、道にも雪がないので安心してお越しいただけます。また、小さなお子様連れもゲレンデが見渡せるため安心です。そり専用ゲレンデも完備しています。【朝日村】



**あさひプライム・緑の体験館コテージ**

朝日村産カラマツ材をふんだんに使用したコテージ。広々とした室内は1室6名まで宿泊することができます。家族で泊まるのももちろん、気の合う仲間と周辺への観光拠点として、この木のぬくもりあふれるコテージを利用してはいかがでしょうか。【朝日村】



ヨーロッパ中世ロマネスク様式を模した建物と、日本近代彫刻の巨匠・高田博厚、森鷗外ゆかりの画家・宮芳平の作品をお楽しみください。(その他特別企画展も開催します)

**安曇野市豊科近代美術館**

利用案内  
●開館時間 午前9時~午後5時(入館は午後4時30分まで)  
●休館日 月曜日、および祝祭日の翌日、年末年始(12月28日~1月4日)  
●入館料 一般 500円(400円) 大学生・高校生 300円(200円) ( )内は20名以上の団体に適用 特別企画展はその都度設定

〒399-8301 長野県安曇野市豊科5609-3 TEL.0263-73-5638 FAX.0263-73-6320 <http://www.azumino-museum.com>

一口チーズケーキ

松本近郊の酪農家から入る乳製品を使ったふんわりムース風チーズケーキ

御業子司 **開運堂**

本店(ワフクリーム)穂高5609-3  
長野県松本市中央2-2-115  
TEL.0263-92-0506 FAX.92-0507  
営業時間 9:00~18:00  
<http://www.kaiundo.co.jp>

新鮮な地産農産物が豊富に揃え！  
季節限定「りんご狩り」  
「野菜収穫体験」も  
お楽しみいただけます！

**JA 大北農産物直売所 ええっこの里**

営業日 通年(年末年始は休業) 営業時間 9:00~17:00 季節により変更あり  
長野県大町市常盤6367-26 TEL.0261-85-2289

第55回 農林水産産畜産部門 **内閣総理大臣賞受賞**

新鮮！朝どりたまごと味わい深い鶏肉のお店  
6次産業の店 安曇野直売店

# たまごの馬車

農事組合法人 会田共同養鶏組合

店内広々！美味しいレストランでたまごとお肉を味わってください！

営業時間/10:00~17:00 定休日 木曜日  
11:00~14:00(レストラン) 詳細は こちらから

〒399-8304 長野県安曇野市穂高柏原4568-1  
0120-553-233 ネットショップ <http://aida-egg.jp/>

松本ICより車で約7分 松本駅(アルプス口)より徒歩約7分

“蒸さずにじっくり炭火焼き”

# やまのやぶ観光荘

築100年の古民家で、ゆつたりとうなぎを味わうひととき。

松本市渚2-2-5  
tel.0263-31-6963

●営業時間/11:00-14:00、17:00-20:00  
●定休日/木曜日 \*木曜日も営業あり

おいしいそばの条件が揃った  
本場信州のこだわりを込めた一杯を、ご賞味下さい。

自家栽培のそばを、石臼挽きで自家製粉。北アルプス山麓の伏流水で育てています。

北アルプスの麓 本場信州の石挽きそば

長野県東筑摩郡朝日村見278(あさひプライムスキー場入口)  
TEL.(0263)99-3004 FAX.(0263)99-3770  
<http://www.moegino.jp/>



**和泉荘**  
政府登録国際観光旅館  
ホテル国際21グループ  
長野県松本市浅間温泉1-29-9  
TEL.0263-46-2323 FAX.0263-46-0692  
<http://www.izumiso.com>

**朝日村**  
江戶の時代から信州に伝わる伝統食「そばのしゃぶしゃぶとうじそば」。「とうじそば」とはとうじ籠に蕎麦を入れ、合鴨やきのこ、ねぎがたっぷり入った温かい鍋にしゃぶしゃぶ風に浸し(とうじ)で温めて食べる。昔ながらの郷土食です。一度ご賞味ください。加えて、信州高遠藩の殿様が世に伝えた辛み大根の絞り汁と味噌で食す「高遠そば」もぜひご賞味ください。どちらも一度食したらさっぱりとやみつきになります。【朝日村/そば もえぎ野】