



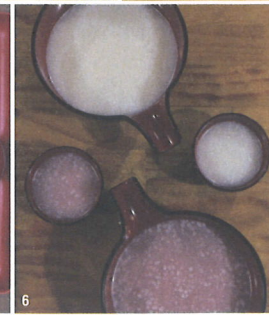
木曾の旅

KISO NO TABI

蔵・樽・桶をめぐり発酵を食す



かつて多くの旅人が行き交った木曾路。
深山に囲まれた木曾谷に、今も息づく伝統の味と匠の技。
滋味深く素朴な温もりを感じる手仕事の妙が人々の心を癒します。
あなたならではの「木曾の旅」、いかがでしょうか。



9.約9割が山林の木曾。山深さわかるジオラマ 10.伝統工芸品の木曾漆器。約600年の歴史をもつ 11.温もり感じる木樽。他にも桶、浴槽、お櫃、菓子鉢、まな板、箸など様々な商品が全国で愛用されている 12.厳しい自然が生んだ木曾五木。特に木曾檜は香りと木目の美しさに定評がある 13.調湿効果や殺菌効果も期待されるお櫃。ご飯を美味しく保ってくれる 14.伝統工芸品「お六櫛」。頭痛に悩んだお六が使い全快したことが知られるきっかけ。髪にも優しい

木曾地域は昔から良質な針葉樹が豊富で、かつては尾張藩に献上し、藩の貴重な財源となっていました。「木曾五木」として「ヒノキ」「サワラ」「ネズコ」「アスナロ」「コウヤマキ」を保護し、その木材を用いた木工文化が栄えました。桶樽は、酒の醸造過程に欠かすことのできない存在となり、また、家庭でのすんぎや味噌、糀などの発酵食品の製造にも広く使われてきました。その古くからの手仕事を今も脈々と受け継ぎ、職人技へと発展させてきた匠たち。この秀逸な仕事ぶりは必見です。

木曾五木とともに

深山に育つ木曾の名木
今に受け継がれる伝統の技

1.木曾を代表する地酒。各蔵の杜氏が丹精込めて造った名酒 2.南木曾町の牧場で作った山羊のチーズの数々 3.自然豊かな開田高原で作られた牛乳、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品 4.そば粉と大和芋で練った生地で餡を包んだそば饅頭 5.木曾の伝統野菜・赤かぶの葉で作ったすんぎ。名前の由来は「すっぱい茎」 6.米や雑穀を原料に造るどぶろく。自家製どぶろくを提供する民宿も 7.御嶽山麓に伝わる登山前の伝統的な食事 8.お祝いの席には欠かせない桜の花漬は須原宿名物の風味の地酒を醸しています。

木曾路に降り立つと目に入るのは一面に広がるまばゆい緑と、中央を貫く木曾川の清らかな流れ。その自然の美しさに心を強く揺さぶられます。この豊かな大自然は時に人々に厳しい面も見えますが、先人たちの知恵とともに風土を活かしたいくつもの食文化が生まれ、育まれてきました。赤カブの葉と茎を無塩で漬けた「すんぎ」に代表される発酵食品は、整腸作用をはじめ様々な健康効果が期待されています。また、木曾駒ヶ岳や御嶽山系の伏流水を用いた四軒の酒蔵が豊かな風味の地酒を醸しています。

発酵文化が根づくまち

厳しい自然環境が生んだ郷土の宝
伝承の味わいが人々を魅了

この冊子で紹介しているお店や工房を訪れる際には、必ず事前にお問い合わせの上ご予約ください。

日野製薬株式会社
薬に携わって200年。複数の生薬を絶妙に配合し薬効を引き出す。化粧品等も販売。見学は要事前確認。
倉木曾郡木祖村 数原1598
☎0264-36-3311
*木曾市場店、奈良井店、王滝店、里宮店あります。



長野県製薬株式会社
昭和初期に服用しやすい百草丸を開発。以来広く親しまれる。見学は要事前確認。ミニプレゼントあり。
倉木曾郡王滝村 此の島100-1
☎0264-46-3003



に、またお土産として重宝されました。百草はキハダ(ミカン科)の内皮を乾燥させたオウバクを煮詰めて板状に固めたもの。キハダは縄文遺跡からも見つかったり、日本古来の人々の暮らしに密着した生薬と考えられています。古くは胃腸薬としてのみならず、傷寒や湿布など万能薬として人々に愛用されました。現在はオウバクを主成分にセンブリ、ジャクジュツ、ゲンノショウコなどの生薬を配合した飲みやすい粒状の「百草丸」も販売されています。自然の生薬を用いた薬は体に優しく、胃もたれ、飲み過ぎや食べ過ぎ、胸やけ、消化不良などに効果が期待され、常備薬として愛されています。

御嶽山は古くから山岳信仰の山として崇められてきました。厳しかった入山制限も江戸時代後期に覚明行者や普賢行者が開山して誰でも登拜できる開かれた山になりました。この開山に地元民が協力したことから、そのお礼として普賢行者高弟により伝授されたとの説もあるのが「百草」です。薬草の宝庫であり、良質な薬草が豊富な木曾。御嶽登拜の同伴

1 column
豊かな自然の恵み
薬種の里が育んだ伝統
木曾の医食同源
「胃腸薬」百草



鳥居峠の麓にある数原宿から木曾の中心、福島宿へ。
 お六櫛の里として知られ、その伝統を守る数原宿、
 往時の面影を残す町並みのある四大関所のひとつ福島宿



湯川酒造店

日本で最も星に近い蔵元

数原宿の一角にある湯川酒造店は創業1650年、長野県でも有数の古い歴史をもつ酒蔵です。寒さ厳しい木曾では最も高い標高936メートルに位置する酒蔵で、寒さとその立地に最適化された独自の酒造技術で「木曾路」と「十八代九郎右衛門」を醸しています。

契約農家が丹精込めて作った酒米と木曾川源流の水を仕込み水に、米の旨みをしっかり引き出し、余韻が軽快で思わず杯の進む日本酒です。「日本酒を好きになるきっかけのお酒になれば」と思っています」と、湯川社長。



株式会社湯川酒造店
 倉木曾郡木祖村数原1003-1
 ☎0264-36-2030
 日8:30~17:00
 ※店舗にお越しの際は
 はチャイムを鳴らして
 ください
 困土・日曜、祝日
 あり ★見学:不可



七笑酒造

飲み飽きない日本酒を造って130年

中山道で37番目にあたる福島宿に蔵を構える造り酒屋。明治25(1892)年に創業。「七笑」の酒銘は「一笑う門には福来たる」、七回笑えば七福が来る(幸せになる)といった願望から生み出されたと言われています。木曾山系の水で醸した酒は柔らかな味わいが特徴で、飲み飽きのしない、いつまでも飲んでも飲られる酒として、木曾の人々の生活の一部となっています。奇をてらうことなく、実直に造られたお酒は「端麗さをそなえた旨口酒」。食中酒として好まれています。自家製の漬物、とんがら味噌などの商品も好評。



七笑酒造株式会社
 倉木曾郡木曾町福島5135
 ☎0264-22-2073
 日8:00~18:00
 困土あり
 ★見学:冬季は不可
 要事前確認



中善酒造店

造り手の想いが伝わる酒を目指して

御嶽山や駒ヶ岳から吹き降ろす凍てつく風と、木曾川の冷たい流れは木曾の酒造りに欠かせません。福島宿で日本酒を造り続けて150年。酒米の自家栽培にも取り組む酒蔵です。蔵の前には珍しい横井戸があり、御嶽山系の伏流水が豊富に湧いています。蔵の中には使ひ込んだ木桶が、大吟醸専用の酒米を蒸す桶だそうで、「旨味が違う」と杜氏の山口さん。軟水でじっくり醸す酒は、まるやかでふくよかな味わい。酒銘の「中乗さん」は、昔、切り出した木を木曾川で運んだ際、真ん中に乗る人の「中乗り」が語源。



株式会社中善酒造店
 倉木曾郡木曾町福島5990
 ☎0264-22-2112
 日8:00~19:00
 困なし
 困あり
 ★見学:要事前確認



小池靴店

木曾の自然と職人技で良質な靴を

良質な靴を造り続けて140年。靴はお米から造りますが、木桶で蒸し上げる工法を守り続けています。岩をくり抜いた靴室の中で大切に造られた靴は元気がいっぱい。その靴を味噌や甘酒などに加工して販売しています。

味噌は全国的にも珍しい味噌玉製法。濃厚でチーズのような芳醇な旨み特徴。良質な靴は甘酒も美味しく仕上げます。天然の甘さは驚くほど。牛乳で割ったりヨーグルトに入れても美味。木曾の自然と職人の手仕事による靴はここならではの。美味しい商品が丁寧な仕事を物語っています。

小池靴店
 倉木曾郡木曾町福島5831
 ☎0264-22-2409
 日9:00~19:00
 困不定期
 困なし
 ★見学:要事前確認



十三屋桶店

木と向き合い
 丈夫な桶を作り続ける
 数原で三代続く桶の工房で、「使う人が扱いやすく長持ちする桶作り」が信条。「父の背中を追いかけて32年、職人としてはまだまだ」と小林さん。木曾五木のひとつ「サワラ」で寿司桶や風呂桶などを手作りしています。さらには加工

限りある資源を大切に木と向き合って50年
 卓越した職人技で、寿司桶や盛り込み桶、風呂桶などを作っている工房。工房には製作途中の寿司桶が所狭しと積まれています。人気を集めているのが遊び心でデザイナーとコラボした秀逸のワインクーラー。円形の商品が多いな



安原木工所
 倉木曾郡木祖村小木曾236-1
 ☎0264-36-2160
 日8:00~17:00
 困土・日曜
 困あり
 ★見学:
 要事前確認
 (少人数に限る)



十三屋桶店
 倉木曾郡木祖村数原1043
 ☎0264-36-3601
 日8:30~16:30
 困土・日曜
 困あり
 ★見学:
 要事前確認
 (少人数に限る)



マルオカ工業

芸術を支え続けて65年
 木樽で新たな製品開発
 昭和22年「樽蒸蔵」(曲げ木の木製品)の製造業者として創業。現在は額縁や木枠製造が主流ですが、信州の醸造文化発展を目指し木樽の開発、製造も目指しています。漆を施した木樽(特許出願中)は家庭用から業務用まで取り揃い、い



マルオカ工業株式会社
 倉木曾郡木祖村数原232-7
 ☎0264-36-2137
 日9:00~16:00
 困土・日曜
 困あり
 ★見学:
 1週間前までに電話にて要事前予約



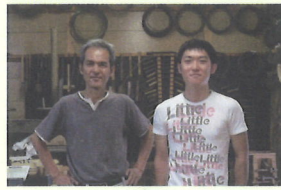
大火や木曾川の氾濫で当時の面影は薄れても、上松宿の上町の佇まいや須原宿の水舟に当時をしのび、曲がりくねった道に行きかう旅人の姿を重ね合わせてみる



桶数

美しく緻密で高性能な作品を追求すること2年。「木のアク(油)を自然に抜いて作ったお櫃は、ご飯の美味しさが違う」と伊藤さん。お風呂の浴槽用は暗所で成分が出ないように自然乾燥。「300年生きてきた木だから敬意を払う。見えない所も丁寧に仕上げる。でないと木は無言の抵抗をする」とも。

今は若手の職人として奮闘する息子さんとミニチュアの桶から大物の浴槽まで対応。特に、浴槽は近年海外からも注文が入るとのこと。手塩にかけた作品は、工房と併設のギャラリーで購入できます。



株式会社桶数
倉木曾郡上松町小川12314
☎0264-52-2204
🕒8:00~17:00
📅不定休
📍あり
★見学:要事前確認



坂本木工所

多種多様な暮らしまわりの木桶の製造現場
工場の敷地には材料になる丸太が置かれています。製材作業から製品になるまで全て自社で加工するため、3センチ刻みのサイズ展開のサワラの木桶、加えてヒノキやコウヤマキの湯桶そして一人から五人前まで賄えるおひつなどを製造。多様化する現代の人々の暮らしに寄り添った様々な商品を生み出す工場ながら、ノスタルジー溢れる機材や作業風景に木曾の温故知新を感じます。
道の駅大桑で直売をしていますが、工場見学時に在庫があれば購入もできます。



有限会社坂本木工所
倉木曾郡大桑村須原1571-2
☎0264-55-2681
🕒8:00~17:00
📅土・日曜、祝日
📍あり
★見学:要事前確認



西尾酒造

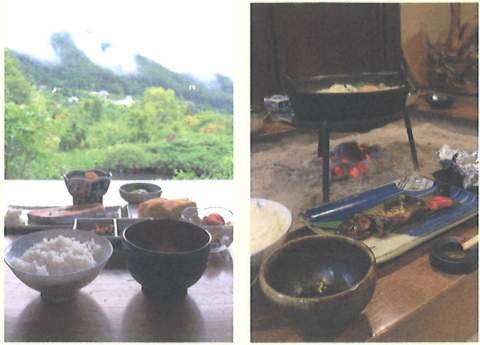
尾張藩とのつながり深い由緒ある蔵元
水の宿場・須原宿の中心に店を構え、300年以上の長い歴史をもつ造り酒屋。先祖は木曾氏の重臣を務め、庄屋、問屋、脇本陣を勤めながら酒蔵も営んだそう。中央アルプス伊那川水系の超軟水と、県内産の米で醸す「木曾のかけはし」は木曾の自然と歴史が育む須原宿の地酒です。
寒暖差の激しい木曾の自然と杜氏の意気込み、伝統の味を守る蔵元の意気込みが一体となり、昔と変わらないうすきりとした辛口のお酒に。また、どぶろく風「柚酒」はシュワシュワした発泡が人気で、看板商品となっています。



西尾酒造株式会社
倉木曾郡大桑村須原893
☎0264-55-3002
🕒平日9:00~17:00
📅土・日曜 10:00~17:00
📍不定休
📍あり
★見学:不可



民宿さわぐち 「工房青嵐(どぶろく)」



山の中の二軒家、おもてなしはジビエや旬の手料理と自家製どぶろく
上松町の山の中にボツンとある古民家の民宿。石置き屋根や懐かしい囲炉裏、黒光りする館内がその歴史を物語ります。部屋はレトロ感漂う和室。お風呂は地元職人が手掛けた木のお風呂で、柔らかなお湯が疲れを癒します。
食事は炉端を囲んで鍋を始めご主人手作りの料理が並びます(ジビエのプランもあり)。また、自家製どぶろくを楽しめるのもここならでは。専用の「工房青嵐」で木曾の名水と自家米で造ります。きりっとした「木」と、女性にも飲みやすい「夕映え」は淡いピンク色。どぶろくが飲める数少ない宿のひとつです。



民宿さわぐち
倉木曾郡上松町小川5462
☎0264-52-3422
📍チェックイン: 15:00
📍チェックアウト: 10:00
📍あり



上松町特産品開発センター
倉木曾郡上松町小川3428
☎0264-52-1505
📠0264-52-1506

伝統野菜や地元食材を活かした特産品を次々と開発
地元の主婦が中心となり、地元食材を使った特産品を開発しています。伝統野菜の「吉野かぶ」の甘酢漬けやすんき漬け、五平餅、朴葉巻きのほか、100%地元産のえごま製品が目玉です。特に油やドレッシングは人気(油は要予約)。手造り味噌も全国ファンが毎年楽しみにしています。
上松町ふるさと納税の人気商品となっています。直接販売はしていませんので商品は電話かFAXで注文を。



上松町 特産品開発センター



大和屋

慶事の席で花ひらく桜の花漬
JR中央線須原駅前に店を構え、幸田露伴の『風流伝』にも登場する大和屋。正面には立派な桜の木があり、須原宿で唯桜の花漬を作るお店です。
桜の花漬のルーツは江戸時代の後半頃、現大桑村の茶屋で売られその後須原宿の名物として広まったそうです。
お茶を入れるとふわーと花が開き桜のいい香も。ご飯に混ぜたり寒天で固めても美味しいです。



大和屋
倉木曾郡大桑村須原565
☎0264-55-2918

※近年では気候変動や桜の木の老朽化により製造販売できない年もあるそうです。

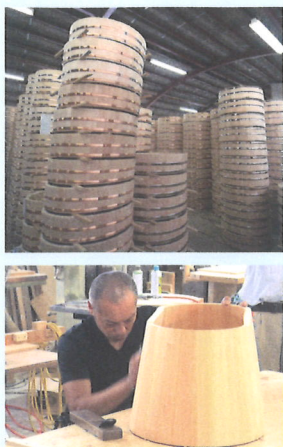
中山道と伊那街道が交差する交通の要衝
日本初の重要伝統的建造物群保存地区として
往時の面影を色濃く残す人気の観光スポット



志水木材産業

木曾の木文化をもっと気軽に
良質の製品を機械化で大量生産
養蜂資材、桶・樽、木風呂を3本
柱に様々な木工品を作っている志水
木材。工場は機械化が進み、桶や樽
などの量産体制が整っています。お
勧めのペビィパスはウッドデザイン
賞を受賞。「木工品は一つから作れ
るところも魅力」とにっこり。木製
ケロリン桶も、製造しています。製
品の直接購入や購入した製品への刻
印もできるとのこと。

志水木材産業株式会社
倉木曾郡南木曾町吾妻4610
☎0264-58-2011
🕒8:00~17:30
📍日曜、
不定期に休みあり
📞あり
★見学:要事前確認



丸一木材工業

暮らしの中に木の温もりを
イメージを形にするプロ集団
創業1952年。以来、三代にわ
たり地元の木曾桶やさわらで建築用
材はじめ建具用材の加工や湯桶など
の木工品を作り続けています。
「木の素晴らしいさや温もりをも
と広く生活の中に取り入れてほし
い。だから、どんな要望にも応えたい」
木を知り尽くした職人たちはそ
んな想いで作り続けているそうです。
新しいことへの挑戦にも積極的な
姿勢です。丸太のベンチの依頼を受
けて試行錯誤しつつも完成させるな
ど、お客様のニーズを叶えること
にも柔軟に対応しています。

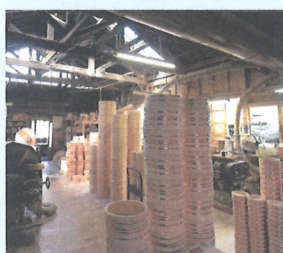
丸一木材工業株式会社
倉木曾郡南木曾町吾妻3601
☎0264-58-2111
🕒8:00~17:30
📍日曜、祝日、
土曜不定期
📞あり
★見学:要事前確認



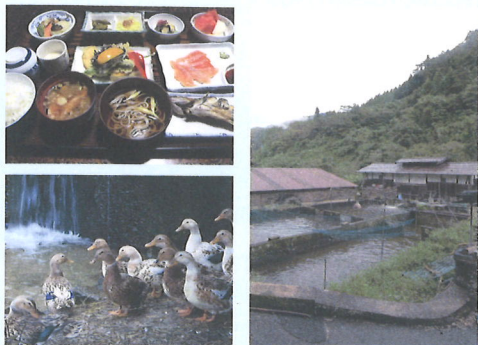
協栄木材

さわらで作る桶メインの工房
建具から始まり浴槽、桶やまな板
など小物などの製造を経て、現在は
桶専門に。今はお桶も人気。量産化
を目指して機械化を図り、強くて一
定の質を保つ桶を製造しています。
受注生産がメインですが、時には
デザインなどのコラボによるワイン
クーラーなども製造しています。
工場内は分業化が進み、木を削った
り磨きをかけたりの音が響いてい
ます。
工場の商品は妻籠宿にある民芸品
店で購入できるほか、工場見学時に
在庫があれば購入できるそうです。
※見学時の写真動画撮影はNGです。

有限会社協栄木材
倉木曾郡南木曾町読書利和3417
☎0264-57-2035
🕒8:00~17:00
(12:00~13:00休職)
📍土:日曜、祝日
📞あり
★見学:要事前確認



旅籠つたむらや 「つたむらや酒造(どぶろく)」



日本昔ばなしの世界にタイムスリッ
袖卯建や出梁造りの家が軒を並べる大
妻籠宿の一番奥。築130年の歴史をも
つ旅籠つたむらやは、まるで日本昔ば
なしに出てくるような佇まいです。土間と
吹き抜けのような高い天井、そして囲炉
裏が迎えてくれます。
旅の楽しみのひとつ、料理では合鴨農
法で育てた米、自家養殖の信州サーモン
や信州大王イワナ、旬の野菜など、ほぼ
自家製の食材で振る舞われます。食前酒
も自家製どぶろく。甘口の「女瀧」とき
りりと辛口の「男瀧」。どちらも全国ど
ぶろく研究大会で高い評価を得ました。
のんびりとそして美味しい料理が楽しめる
宿です。湯船も檜でゆつたりできます。



旅籠つたむらや
倉木曾郡南木曾町吾妻1479-1
☎0264-57-3235
📍チェックイン:
15:00
チェックアウト:
9:00



丸勝桶製作所

3 column

天然さわらにこだわり
全て手作りで仕上げる匠の技
「味噌桶や漬物桶、寿司桶、お櫃も見
た目は同じようでも作り方が違う」と
青木さん。木は元々反る性質があるの
で、使う用途に合わせて木取りをするの
だそう。例えば味噌桶なら、丸太からそ
れに適した板目を使うと、塩がささない
(漏れなし)です。
木桶にはその中心あたりをがっしり
止める。たががりますが、近年は銅
製のものが多いなか、こちらでは古くか
らの工法を守って竹を使っていること
が、商品は直接申込みでオーダーメイド
に対応。丁寧に要望を聞いてくれます。



丸勝桶製作所
倉木曾郡南木曾町吾妻
2970-6
☎0264-58-2251
🕒9:00~17:00
📍土:日曜、祝日
★見学:要事前確認



岩倉村おこし組合

無添加で安心・安全！
昔懐かしい手作り田舎味噌
かつては各家庭で作ら
れていた味噌。「地域の味
を絶やしてはいけない」そ
んな想いをもつ有志が集
まって、県内産大豆と地
元のコシヒカリを材料に
柿其溪谷の美味し水で作った田舎仕込
みの味噌「かきぞれ味噌」を製造販売し
ています。地元の子どもたちも大好きだ
そう。商品は道の駅読書利和に併設の「木楽
舎」または道の駅読書利和で。電話注文も可。
毎年11月頃に販売開始されます。里芋の
「種」赤たごの茎の漬物もあります。



岩倉村おこし組合
倉木曾郡南木曾町読書
2127-10
☎0264-57-2432
(味噌責任者/岡田)
★見学:不可



木曾の味

山々に囲まれた木曾地域では、歴史に育まれた素朴な自然の産物や豊かな郷土食を四季折々に楽しむことができます。

春
4月～6月



地域色豊かな山菜。山の精霊のギフトのような朴葉巻き。



夏
7月～9月



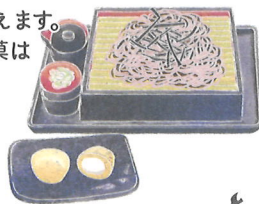
ビタミン・ミネラル豊富な夏野菜、とりわけ「御嶽はくさい」と「とうもろこし」は人気ブランド。清流の川魚も旬を迎えます。



秋
10月～11月



松茸をはじめ多種多様なキノコ。そば店では新そばが味わえます。秋の木曾の銘菓は栗子餅。



冬
12月～3月



氷点下の寒さの中で味わうとうじそばやすんきそばは美味しさもさることながら身も心も温まります。木曾路4蔵の新酒も続々と並びます。



ここで買えます! 道の駅



道の駅 大桑

箸、まな板から桶類など木工製品が豊富に揃う

名物『ますのうの花漬』をはじめ、館内にはお手頃価格のまな板や桶、箸など檜製品のほか、地元野菜や山菜などの農産物や果物、焼きたての大きなメロンパンとロングアップルパイが大人気。併設のレストランでは銘撰木曾牛の料理が味わえます。

オススメ ますのうの花漬
大きなメロンパンと
ロングアップルパイ



木曾郡大桑村野尻160-27
☎0264-55-4192
☒9:00～17:00
レストラン/
平日 11:30～19:00
土・日曜、祝日 11:30～19:30
☒ 無休(レストランは木曜)



道の駅 三岳

地元主婦たちの手作り郷土料理に舌鼓

国道19号から御嶽山に向かう県道20号沿いにあります。周辺にはダム湖や滝などがあり、なかでも白川水柱群は圧巻。直売所では花卉や野菜、山菜、きのこなど盛りだくさん。地元主婦らが手作りする人気のお弁当は、県外からわざわざ買いに来る人も。

オススメ みたげグルメ工場の
手作り弁当



木曾郡木曾町三岳10491-9
☎0264-46-2011
☒8:00～16:00
☒ 月曜



道の駅 木曾福島

荘厳な御嶽山を望んでほっと一息

解放感あるウッドデッキからは霊峰御嶽山を望むことができます。直売所では旬の果物や野菜、木工製品、生薬などのほか、地元菓子店の四季折々の人気商品も。地元産の味噌・漬物や、そばなどが人気。レストランでは信州サーモン漬丼がオススメ。

オススメ 手作りすんき各種
木曾の豆腐



木曾郡木曾町福島4061-1
☎0264-21-1818
☒8:30～17:00
☒ 1～4月の水曜



道の駅 日義木曾駒高原 ささりんどう館

木曾駒ヶ岳を一望する迫力あるロケーション

中山道のほぼ中央に位置し、木曾ならではのメニューが豊富で、グルメな道の駅として有名。人気の赤かぶドレッシングのほか、道の駅オリジナルの商品が多数揃っています。特にすんきシリーズ(味噌汁、ごはん類、カレーなど)が豊富。

オススメ すんきカレー
赤かぶドレッシング



木曾郡木曾町日義4730-3
☎0264-23-3644
☒9:00～17:00
レストラン/
平日 11:00～14:30
土・日曜 10:30～15:00
☒ 1～3月の火曜



道の駅 木曾川源流の里 きそむら

木曾川の源流に位置し標高900m超えの天空の駅

木曾川の源流である鉢盛山を望み、鳥居峠や数原宿の散策の前後に徒歩で立ち寄れる距離です。すんき、オリジナルおやき、地酒、地元をはじめ県産野菜、甘酒など美味しい水を使った加工品が各種揃っています。お六櫛や木工品なども豊富。

オススメ 源流の里おやき
ピリ辛こうじ
甘酒



木曾郡木祖村数原163-1
☎0264-36-1050
☒9:00～17:00
レストラン/10:00～16:00
☒ 12月～3月の木曜



休憩だけでなく地元の名産品やここでしか出会えない味や文化に触れることのできるのが道の駅。豊富な木材を利用した館内は高い天井に太い梁などが見られ、木曾らしさを醸し出しています。新鮮な野菜、木曾牛、五平餅、そば、木曾を代表する木工品、生薬、すんき漬、地酒など木曾路の旅をより楽しませてくれます。

ちょっと寄り道して
お買い物!

※定休日などの詳細はHPをご確認ください。



東京方面 / 中央本線→塩尻駅→中央本線、
または新幹線→名古屋駅→中央本線
名古屋方面 / 中央本線



東京方面 / 中央自動車道→塩尻IC→国道19号、
または伊那IC→権兵衛トンネル
名古屋方面 / 中央自動車道→中津川IC→国道19号

■お問合せ

(一社)木曾おんたけ観光局
〒397-0001 長野県木曾郡木曾町福島2012-5
TEL.0264-25-6000

(一社)南木曾町観光協会
〒399-5302 長野県木曾郡南木曾町吾妻2196-1
TEL.0264-57-2727

大桑村観光協会
〒399-5503 長野県木曾郡大桑村長野2778
TEL.0264-55-4566

(一社)上松町観光協会
〒399-5601 長野県木曾郡上松町大字上松159-3
TEL.0264-52-1133

(一社)木祖村観光協会
〒399-6201 長野県木曾郡木祖村葦原196
TEL.0264-36-2543

発行日:2021年1月 発行:木曾広域連合地域振興課 〒399-6101 長野県木曾郡木曾町日義4898-37 TEL.0264-23-1050
制作: 株式会社

*本誌に掲載している情報は2020年11月現在のものです。〈令和2年度 長野県地域元気づくり支援金活用事業〉

*本誌内容の無断転載、記載、複写はご遠慮ください。

*新型コロナウイルス感染症に関連した各施設の対応・対策により、掲載情報が変更される場合があります。あらかじめ最新の状況をご確認ください。