

長岡産枝豆グルメをめぐるシールラリー

シール台紙付き

ながおかえだまめぐり

2020

美味しい枝豆メニューに
に出会うまち



マメリン
シールを集めて
豪華景品を
GETしよう!

みんなで枝豆を愛でようー



マメリン
mamerin



EDAMAME SUMMER



長岡の枝豆を覚えてね♪



EDAMAME
PAUSE



NAGAOKA EDAMAME SEAL RALLY

開催期間

2020.8.1(土) ~ 2020.9.11(金)

料理写真はイメージです

ながおか産の枝豆が おいしい理由



旬に合わせて約 10 日ごとに品種をチェンジ

国内には 400 種類以上の枝豆の品種がありますが、それぞれの品種の旬は、なんと約 10 日間とされています。

長岡では、6 月中旬から 7 月中旬までは「おつな姫」など甘みが特徴の青豆系（早生）、7 月下旬から 8 月下旬までは「新潟茶豆」など風味が特徴の茶豆系、9 月上旬から 10 月上旬までは「越一寸」「肴豆」など甘みと風味を兼ね備えた青豆系（晩生）というように 10 種類以上の品種をリレーのように途切れることなく栽培しているため、いつでも美味しい枝豆を食べることができるのです！！

旨みがギュッと詰まった若い豆をチョイス

「豆がパンパンに詰まった枝豆は食べ応えがあって最高！！」とお考えの方も多いかと思いますが、実は豆がパンパンになる前の方が美味しい（甘みが強い）と言われています。

枝豆の甘さは、ショ糖や麦芽糖などの糖含量が重要な要素となっていますが、研究によると、莢の厚み（豆の入り具合）が最大値の約 90% の時に糖含量がピークになることがわかっています。

長岡の生産現場では、莢の厚みにより収穫のタイミングを計っているため、美味しい枝豆を食べることができるのです！！

獲れたての美味しさを冷やしてキープ

枝豆を常温で保存している方はいらっしゃいませんか？もしそうでしたら、すぐにやめた方が良いでしょう。なぜなら、枝豆は温度による味の劣化が早い野菜のひとつだからです！！

ある研究では、常温下（20～30℃）においた枝豆は、収穫後 24 時間で、主な甘み成分であるショ糖、旨み成分であるグルタミン酸が約半分に減少するという結果が出ているほどです。

長岡の生産現場では、収穫後すぐに冷却を行うため、皆さんのお手元に届くまで美味しさを保つことができるのです！！皆さんも購入後は、すぐに冷蔵庫に入れるか、すぐ茹でてから保存をしてくださいね♪

ながおかえだまめぐりの参加方法

STEP 1

この冊子を持って、参加店舗で長岡産枝豆商品を注文しよう！

STEP 2

お店の人から「マメリンシール」をもらって、この冊子の巻末にある台紙に貼ろう！

STEP 3

店舗を回って、希望する景品に必要な枚数のシールを集めよう！

STEP 4

シールが集まったら、各店舗等に設置された応募BOXに台紙を投函しよう！

- ① 長岡産枝豆が使われていれば、冊子で紹介されていない商品でも OK よ♪
- ② 飲食店の場合は、単品・コースどちらも OK よ♪
- ③ いろいろなお店を回ってほしいから
同じお店のシールは枚数にカウントしないので注意してね♪
- ④ 商品があるか事前確認がオススメ！

※当選発表は景品の発送をもって代えさせていただきます



なんと！総勢 146 名に当たる！！

秋もえだまめを楽しもうグッズ

A 賞 究極味わいセット



枝豆の風味と栄養を逃さず調理できるスチーマーと与板の温泉水から作った特産塩、新潟限定のビール、そして長岡のブランド枝豆を合わせた究極の「おもてなしセット」をご用意いたしました！！

- ・枝豆「越一寸」 2kg
- ・風味爽快ニシテ 350ml×24本
- ・与板越乃塩（一番塩） 100g
- ・フードスチーマー 1台

シール必要枚数

6 枚

当選者数

1 名様

(注意) 20 歳未満応募不可

B 賞 枝豆「越一寸」2kg



長岡でしか栽培されていない「越一寸」という品種の枝豆です。華やかな香りと強い甘味を召し上がれ♪

シール必要枚数

5 枚

当選者数

5 名様

C 賞 枝豆「越一寸」1kg



長岡でしか栽培されていない「越一寸」という品種の枝豆です。華やかな香りと強い甘味を召し上がれ♪

シール必要枚数

4 枚

当選者数

10 名様

D 賞 エコバック&ハンドタオル



リネン生地製
<袋部分>
40cm×30cm
<持ち手部分>
25cm



「ばくばくさん」と長岡の野菜で構成されたハートマークが特徴的なショッピングエコバッグです。

シール必要枚数

3 枚

当選者数

30 名様

E 賞 マメリン ハンドタオル



22cm
×
22cm

長岡の枝豆品種のコスプレをしたマメリンのハンドタオルです。枝豆を食べた後の指を拭うのに最適！！

シール必要枚数

2 枚

当選者数

100 名様



採れたて 枝豆が 買える店



長岡やさい耕房

収穫したての鮮度抜群の枝豆やナス、漬物等が並ぶ。枝豆は規格外品のため見た目は不揃いだが、味は変わらず、コストパフォーマンスが高いので、大量に召し上がる方におすすめ。

長岡市下山2丁目2433-8 ☎ 090-2315-3687
9:00~17:00 不定休(8~9月中は無休)

こまむら

その日収穫した新鮮な地場野菜が並ぶ直売所。トマトやキュウリなどの定番野菜から梨ナス、かぐらなんばん、ゆうごうなど長岡野菜も揃う。

長岡市四郎丸1-9-19 ☎ 0258-32-8740
8:00~18:00 無休(冬期は休業)





やさい・くだもののお店 シミズ

昨年、駅ビル CoCoLo 長岡内から移転し、吉田病院横にオープンした人気青果店。目利きの店長が厳選した旬の地場野菜や果物等が豊富に並ぶ。枝豆は毎朝指定農園からもぎ立てを入荷。

長岡市長町 1 丁目 1668-1

☎0258-86-5363

9:30~18:00

日曜定休

越後栗山沢 山野菜直売所

頑固親父が長年こだわって作る「娘シリーズ(枝豆)」を購入できる。

多量購入の場合は要事前予約。

長岡市栗山沢 1829

☎0258-28-1657

9:00~15:00 土・日・祝日のみ営業



長岡市内の生産者が収穫した新鮮な農産物が並ぶ農産物直売所。

枝豆やナス、トマトといった人気野菜はもちろん、スーパーでは売られていない珍しい野菜も販売されている。

なじら〜て 東店

野菜のほか、食肉等に日配品や加工品、お惣菜等の販売もあり。

長岡市美沢 3 丁目 603 番地

☎0258-31-4884

(5-11 月) 9:30~18:00 (12-4 月) 9:30~17:00

第 2・4 火曜定休 年末年始休業



なじら〜て 関原店

野菜のほか、加工品等の販売や併設の精米コーナーで、すりたてのお米の購入が可能。

長岡市関原 1 丁目字中原 2980 番地 1

☎0258-47-2003

(5-11 月) 9:30~18:00 (12-4 月) 9:30~17:00

第 2・4 火曜定休 年末年始休業





割烹 魚 栄

日本海の鮮魚と新潟県産コシヒカリを使った釜飯が自慢の割烹。
枝豆など地元食材と日本酒をゆるりと楽しむ。個室、宴会場も完備。

長岡市東坂之上町 1-4-5 ☎0258-32-0831

11:00~13:30 / 17:00~22:00 日曜定休



すし 和風料理 米 八

寺泊港、出雲崎港で水揚げされた、日本海ならではの新鮮なネタが自慢のお寿司屋さん。海鮮のほかにも、焼き鳥やもつ煮などの一品料理や地酒、焼酎などドリンクメニューも豊富。

長岡市東坂之上町 2-1-7 ☎0258-33-0440

17:30~22:00 日曜定休 (祝日の場合は月曜)





長岡藩

お母さんが一から手作りする料理が自慢の店。
新潟の郷土料理や新鮮な魚料理が人気。

長岡市大手通 2-1-18 ☎0258-35-2188

17:00~23:00 日曜定休

日本料理 彦乃

旬の食材を使用した、彩り鮮やかな日本料理は
四季の移ろいを舌と目で楽しめる。手入れが行
き届いた、落ち着いた雰囲気店内は友人との
会食から接待まで幅広く対応可能。

長岡市東坂之上町 2-4-14 ☎0258-31-8755

17:00~23:00 日曜定休



孫四郎そば 本店

長岡で気軽に蕎麦が食べられるお店として、長岡人が
愛してやまないお蕎麦屋さん。お得なランチが有名だ
が、夜は居酒屋として日本酒や旬の地元食材を使った
一品料理が豊富に揃う。

長岡市東坂之上町 2-4-10 地下1F ☎0258-35-0389

11:30~13:30 / 17:00~21:30 月曜定休



和ダイニング 朔

「寝かせて美味しく」をコンセプトとした熟成肉や
発酵食品など、旨みにこだわった料理が人気の店。
枝豆など旬の地元食材も並ぶ。専属の宴会コンシェ
ルジュには様々な宴会プランの相談が可能。

長岡市東坂之上町 2-6-1 近藤ビル 1F ☎0258-86-6858

17:30~23:30 日曜定休 (祝日の場合は月曜)





囲炉り

昭和 23 年の創業から地元で愛される居酒屋。
旬の地魚や長岡鉄板餃子、国産若鶏の半身揚げ
など地場食材を使った料理が自慢。
枝豆は長岡の農家から朝採れを入荷。

長岡市城内町 3-8-1 3F ☎0258-33-0160
17:00~23:00 (週末は 24 時まで) 日曜定休

新潟酒飯 越後の風

のっぺや栃尾の油揚げなど新潟の郷土料理や
にいがた和牛、地魚など食材にこだわった料
理を味わえる。

全席完全個室(堀ごたつ)のプライベートな空
間は、大事な会食やデート、女子会に最適。

長岡市殿町 1-2-6 ☎0258-86-7772

11:00~13:00 (テイクアウトのみ)

17:00~23:00 (店内・テイクアウト) 日曜定休



居酒屋 八兵衛

手頃な予算で、新潟食材をつかった料理と地酒
を味わえるお店。名物の「皮なし餃子」や備長
炭で焼く魚や串は必食の一品。
おひとり様也大歓迎。

長岡市殿町 1-3-8 エステートホンダビル 1F
☎0258-34-7734 17:30~23:30 日曜定休



割烹 秀 浜

新鮮な海の幸を中心に旬の食材を生かした季
節料理、久保田や景虎など新潟の銘酒が味わえ
る。個室のほか宴会場(最大 35 名)も完備し、
様々な宴会プランに対応可能。

長岡市台町 1 丁目 9-25 ☎0258-32-7600

11:30~14:00 / 17:00~22:00

日曜定休 (祝日不定休)





天 風

「うずら焼き」「すずめ焼き」などの野鳥料理やこだわりの鶏肉料理で有名な居酒屋。そのほか、枝豆や鯨肉など長岡の季節を感じられる日本料理にも定評がある。

長岡市城内町 2-1-1 ☎0258-35-3093
17:30~23:30 日曜定休

壱 勢 長岡店

寺泊漁港等から仕入れた鮮魚が堪能できる名物の「磯盛り」や地元の食材や旬にこだわった料理が楽しめる。ろばたの活気を感じられるカウンター席から宴会場、個室まで幅広く完備。

長岡市坂之上町 1-3-21 セントラルビル 2F
☎0258-39-1515 17:00~24:00 12/31 定休



新天街大鯰

旬の地ネタを握った“越後前”と素材を活かした一品料理が自慢の寿司屋。丼3杯分のシャリと色とりどりネタを巻いた「ジャンボ巻き」は地元の名物。店主が厳選した越後の銘酒も楽しめる。

長岡市大手通 2-1-16 ☎0258-33-3215
17:00~23:00 日曜定休

のみくい処 みや

とろけるような食感と深い甘みが特徴の「信州産極上馬刺し」や「豚もつ煮込」が名物のお店。熱狂的なプロレスファンの店主と女将の2人で切り盛りする店内はアットホームな雰囲気に包まれる。

長岡市袋町 1丁目 1081-5 ☎0258-37-5168
17:00~22:00 日曜・祝日定休



創作枝豆 グルメが 味わえる店



枝豆入りクリーム・シブーストサンド (左)
枝豆レアチーズ (右)



(左) お店自慢のカスタードとイタリアンメレンゲを混ぜ込んだクリーム・シブーストにクラッシュした枝豆を合わせ、ビスキュイでサンドした、爽やかな口当たりのスイーツ。

(右) チーズに枝豆を混ぜ込み焼き上げた生地は、濃厚な口当たりが特徴。

フランス菓子

ダンファン

ホテルパティシエとして欧州各地で修業を積んだ店主が営む洋菓子店。カスタードクリームには定評があり、特にシュークリームはイチオシ！

長岡市渡里町 2-1 ☎0258-39-4208

9:00~19:00 不定休

枝豆のすり流し



薄皮を剥いた枝豆とじゃがいも、玉ねぎをすり潰し、だし汁と豆乳で伸ばした冷製の汁もの。枝豆の香りを損なわない絶妙な火入れ加減が際立つ一品。同店では、茹で枝豆の提供もあり。

日本料理 胡蝶

木漏れ日や滝の流れる庭園を眺めながら、ゆったりと日本料理を味わえるお店。四季折々の地元の旬の味覚を楽しめる。

長岡市台町 2-8-35 (ホテルニューオータニ長岡 1階) ☎0258-37-2102
11:30~14:00 / 17:00~21:00 無休

フクセンドー (福泉堂)

ふっくらと柔らかいコッペパンで有名な老舗ベーカリー。しっかりと焼きこんだ伝統的なフランスパンからカレーパン、チョコアンドーナッツなど惣菜パンまでバラエティに富んだパンが並ぶ。

長岡市東坂之上町 2-5-8 ☎0258-35-0088
7:00~18:30 日曜・祝日定休

枝豆とチーズのフランスパン



シンプルなフランス生地、地元長岡産の枝豆とチーズをふんだんに混ぜ焼き上げた、食べきりサイズのフランスパン。えだまめぐりの期間しか食べられない限定商品。

枝豆の炊き込みごはん



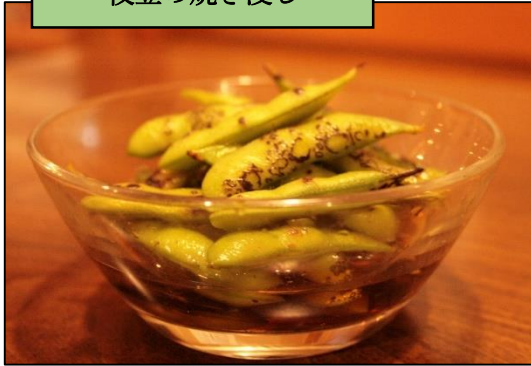
彩の音

自社農場で採れる70種類以上の新鮮野菜が自慢の店。長岡野菜や栃尾の油揚げなど地元の食材にこだわった料理を味わえる。

長岡市殿町 2-5-5 ☎0258-37-7501
17:00~23:30 日曜定休

昆布と枝豆のうま味がベストマッチの炊き込みごはん。お米は長岡産の新之助。醤油は新潟県産の大豆と小麦だけで醸した「郷土の実り（新潟県醤油協業組合）」と地場産に徹底的にこだわった一品。同店では、茹で枝豆の提供もあり。

枝豆の焼き浸し



軽く茹でた枝豆をバーナーで炙り、香ばしさをプラス。だしつゆに漬けて冷やすことで、味がグッと染み込み、食べ始めたら手が止まらない。同店では、茹で枝豆の提供もあり。

遊食居酒屋 なじらてい

米、魚介類、豚肉など長岡をはじめとした地元食材を豊富に取り入れた料理が並ぶ。

地酒のほか、全国各地のクラフトビールが常時4種類楽しめる。

長岡市殿町 1-6-2 ☎0258-34-0655

17:00～23:00 日曜または月曜休

江口だんご 坂之上店

明治 35 年創業の老舗だんご屋。笹団子など新潟の伝統的な餅菓子から旬をいかした新しい和スイーツまで幅広い商品が魅力。特に、コシヒカリを使った串だんごは人気商品。

長岡市東坂之上町 2-3-2 ☎0258-36-2995

9:00～18:00 木曜定休

ずんだ 串だんご



新潟県産コシヒカリだけでつくったお団子は、赤ちゃんのほっぺたのような柔らかさと、お米の香りが自慢。枝豆本来の甘みと香りがいきいた「ずんだ餡」との相性は抜群。（5本または10本での販売）

枝豆ポテトサラダ



※写真はイメージです

春六特製のポテトサラダに、旬の枝豆を入った味も彩りも美しい一品。

春 六

鰻・釜めし・馬刺料理が自慢の料理店。長岡野菜を使った煮物や漬物、新鮮な枝豆を肴に、多数取り揃えられた地酒を楽しめる。ご飯ものだけの飲食也大歓迎。

長岡市台町 2-5-23 ☎0258-35-4300

11:30～14:00 / 17:00～22:00 不定休

枝豆の揚げつくね



お店自慢の鶏つくねに枝豆を入れて揚げた一品。
このほか、茹で枝豆の提供もあり。

インディゴ ベーグルズ INDIGO BAGLES

無添加・手づくりにこだわった、小さなベーグル専門店。こんがりパリッと焼けた皮と、もっちり生地がクセになるベーグルはプレーン・チーズ・チョコなどのレギュラー品のほか、季節により限定品も味わえる。

長岡市日赤町 2-2-9 ☎080-3608-4770

11:30~18:00 日・月・火曜定休

ずんだとクリームチーズをはさんだ季節限定のベーグル。
枝豆とチーズの風味がたまらない一品。

ずんだベーグルサンド



鶏のから揚げの枝豆タルタル (テイクアウトのみ)



枝豆たっぷりのタルタルソースが決め手のサンドイッチ。世界えだまめ早食い選手権 2019 で行われたグルメアワードにて優勝に輝いた逸品。このほか、茹で枝豆、枝豆チーズケーキの提供もあり。

創作居酒屋 繫

新潟県のブランド鶏「越乃鶏」を使った鶏料理が自慢の店。特にかから揚げは人気の逸品。市内 16 酒蔵の日本酒や特製の長岡ハイボールなどドリンクも豊富。

長岡市台町 1-7-38 ☎0258-35-1212

17:00~24:00 日曜定休

豊詰酒場食堂 ぶりけんや

長岡産の農産物、地元の鮮魚を使った料理や県内外の日本酒が楽しめるお店。移転前の看板メニュー「からあげ」が入ったお弁当などテイクアウト商品も充実！

長岡市豊詰町 345-1 ☎0258-22-1150

11:30~14:00 (平日のみ) / 17:30~22:00

第2 火曜日と毎週水曜定休

枝豆マサラワデー



スリランカ料理 あ〜ゆぼ〜わん

本場のスパイスと地域の食材を融合させた本格的なスリランカ料理が楽しめるお店。身体の中から綺麗に、元気になるアーユルヴェーダ食は美容意識の高い方におすすめ。

長岡市北山 3-34-1 ☎070-4447-2455
11:30~15:00 火曜定休（不定休あり）

ひよこ豆を使ったスリランカの家庭のおやつ「マサラワデー」を長岡産枝豆でアレンジ。枝豆と鰯節、スリランカのスパイスの香りがマッチした生地は、外はカリカリ、中はしっとりの食感。このほか、枝豆スパイスドーナツ、枝豆ロティ、枝豆入りいりどりサラダの提供もあり。

割烹食堂 きよ志

地元の食材を使った割烹料理が昼夜問わずリーズナブルに味わえる大衆食堂。寿司や鰻などの和食から洋風カツ丼などの長岡B級グルメまで幅広いメニューを提供。

長岡市東坂之上 1-5-1 ☎0258-35-8487
11:00~14:00 / 17:00~23:00
日曜・祝日定休

玉ねぎと人参に枝豆やナスなどの旬の地場野菜を合わせたかき揚げ。油で揚げることで引き出される野菜の甘みや食感を楽しめる一品。このほか、茹で枝豆の提供もあり。

枝豆と地野菜のかき揚げ



枝豆ペペロンチーノ



鉄の音

気軽に本格的な鉄板焼きが楽しめる居酒屋。地場食材を使った料理や懐かしのパンチ焼きなど様々な焼き物が味わえる。迫力満点の鉄板前のカウンター席のほか、最大 32 名対応の宴会場も完備。

長岡市大手通 2 丁目 2-12 ☎0258-86-7132
17:00~24:00 日曜定休

鉄板で豪快に焼き上げた一品。このほか、茹で枝豆の提供もあり。

枝豆ペペロンチーノ



枝豆をペペロンチーノ風に唐辛子・ニンニク・オイルで炒めた一品。茹でずに加熱した枝豆は、香りや旨みが凝縮され、ニンニクなどとの相性も抜群、箸とお酒がとまらない味。このほか、茹で枝豆の提供もあり。

lento(レント)

長岡ボークや旬の野菜など地場産の食材にこだわり、素材を生かしたイタリアンが味わえるお店。県内酒蔵の銘酒や梅酒、ワインなど充実のドリンクを片手に贅沢な時間を過ごせる。

長岡市城内町 1-1-9 ☎0258-34-7770

11:30~14:30/17:00~22:00 (週末は25時まで)

日曜定休

SIESTA (シエスタ)

常時10種類以上取り揃えられたチーズや店主が厳選した豊富なワインが楽しめる。アヒージョやパエリアなどのワインに合う料理だけでなく、ピザやパスタなどもあり、お子様連れもOK。

長岡市台町 1-8-29 ☎0258-77-0532

18:00~22:00 日曜・月定休(不定休あり)

SIESTAの看板メニュー「アヒージョ」と枝豆がコラボした一皿。旬の魚介と枝豆、ニンニクの旨みが広がるオイルはバゲットにつけて最後の一滴まで楽しみたい味。このほか、茹で枝豆や枝豆チーズの提供もあり。

枝豆アヒージョ



枝豆かきあげ天ぷら



枝豆たきこみ御飯



御座敷割烹 七福

にいがた和牛やにいがた地鶏、日本海の魚介など越後の特選食材を使った料理が揃う。落ち着いた雰囲気のある掘ごたつ個室は慶事や法事などの会食に最適。少人数から大人数まで対応可能なコースも魅力。

長岡市城内町 3-8-1 2F ☎0258-33-0729

11:30~13:00 / 17:00~21:00

日曜・祝日定休

かきあげ天ぷらは、もずくと枝豆の食感が味わい深い一品。

たきこみ御飯は、蓋をあけると枝豆とお米の甘く香ばしい香りが広がる。

ながおかえだまめぐり

参加店 MAP (駅周辺)



め し あ か ん



参加店舗名

- 1 ダンファン
- 2 フクセンドー
- 3 和ダイニング 朔
- 4 日本料理 彦乃
- 5 孫四郎そば 本店
- 6 江口だんご 坂之上店
- 7 米八
- 8 鉄の音
- 9 新天街大鮎
- 10 長岡藩
- 11 壹勢
- 12 割烹食堂 きよ志
- 13 彩の音
- 14 割烹 魚栄
- 15 遊食居酒屋なじらてい
- 16 天風
- 17 lento
- 18 居酒屋 八兵衛
- 19 新潟酒飯 越後の風
- 20 御座敷割烹 七福
- 21 囲炉り
- 22 創作居酒屋 繫
- 23 のみくい処 みや
- 24 SIESTA
- 25 春六
- 26 割烹 秀浜
- 27 日本料理 胡蝶



ながおかえだまめぐり

参加店 MAP

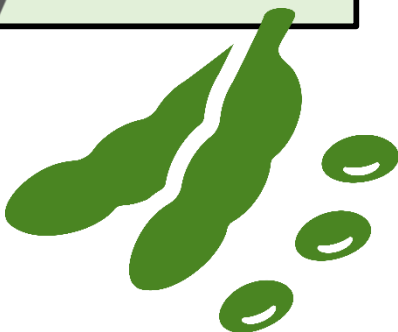
(駅周辺以外)





参加店舗名

- 28 こまむら
- 29 なじら〜て 東店
- 30 シミズ
- 31 インディゴ ベーグルズ
- 32 長岡やさい耕房
- 33 あ〜ゆぼ〜わん
- 34 びりけんや
- 35 なじら〜て 関原店
- 36 栗山沢 山野菜直売所



ながおかえだまめぐり シール台紙

長岡産枝豆を食べて、豪華景品を GET しよう!!

1 枚目(1 店舗目)

2 枚目(2 店舗目)

3 枚目(3 店舗目)

E 賞
獲得チャンス
GET!!

D・E 賞
獲得チャンス
GET!!

切り取り線



4 枚目(4 店舗目)

5 枚目(5 店舗目)

6 枚目(6 店舗目)

C・D・E 賞
獲得チャンス
GET!!

B・C・D・E 賞
獲得チャンス
GET!!

A・B・C・D・E 賞
獲得チャンス
GET!!

応募期間

令和2年8月1日(土曜)から9月11日(金曜)まで

こづにシールを貼ってお♪
同じ番号のシールは 1 枚と
カウントされるので注意♪



応募方法

下記の箇所に設置されている応募 BOX に投函してください

- ・ながおか市民センター(1階受付カウンター、5階受付カウンター)
- ・参加店舗カウンター(本誌掲載の36店舗)

お名前	フリガナ		ご住所	〒
年代	歳代		お電話番号	
長岡を訪れた目的		居住・勤務・出張・観光・帰省・その他()		

※ 当選発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。

※ お預かりした個人情報は、厳格な保護のうえ、本イベントの抽選・発送にのみ使用します。

お問い合わせ(主催)

長岡産食材フランディング委員会(長岡市農水産政策課 内)

TEL 0258-39-2223 〒940-0062 長岡市大手通 2-2-6 ながおか市民センター 5F

[協力 : ながおか農 challe プロジェクト実行委員会]