

信州なかの  
に  
広まる  
食用バラ

荒井バラ園

中野市東山 8-2

▲朝つみ薔薇のシロップ

朝に摘んだばかりのバラをシロップにしています。着色料を使わず、バラの色だけでこの色味。パンにつけたり、ヨーグルトに混ぜたりと楽しみ方もいろいろです。

▶ドライローズ

スイーツやパンの原料に。トッピングや紅茶に。一年を通じて製菓店などに販売しています。



ラスティック  
cafe RUSTIC

中野市中野 1933-7

▶食用バラ入りピタパン

生食に適したバラのセンチッド・ジュエルとサラダ、ハーブ塩で漬けたダグリルチキンが詰まったピタパン。食べ歩きできるように、食べやすさを考えたメニューです。バラまつり会場でも数量限定で販売しています。一本木公園近くのお店では、自家製バラシロップのソーダ割りもあります。



手作りアイス

フィオーレ (信州なかのバラまつりの  
会場で販売)

中野市一本木 592

◀バラソースがけクリームダンジュ

数量限定でバラのトッピング付きです。



◀バラのソフトクリーム

今年から、荒井バラ園のバラシロップを使っています。一本木のお店では、バラジェラートもあります。



5月下旬から食用バラの収穫が始まりました。また、「信州なかのバラまつり」も開催され、一本木公園を中心に、市外から多くの観光客が訪れています。

信州なかのバラまつり会場や市内の飲食店などでも、食用バラを使った料理や商品を楽しむことができます。



食用バラの  
商品販売  
しています

中野陣屋・県庁記念館

中野市中央2丁目4-4

信州なかのバラまつり  
(一本木公園)

中野市一本木495-6

信州中野いきいき館

中野市吉田519

中野市産の食用バラは5月～11月に出荷され、この期間に市内飲食店で食用バラを使ったメニューが提供されています。

店舗によっては「信州なかのばらまつり」期間中のみ提供となりますので、ご注意ください。



### ◀食用バラと苺の純生スフレロール

ミミエデンというバラの名前が店名の由来。もちろん、地元のバラを使ったスイーツにどんどん挑戦します。生食のバラを使ったこのロールケーキ以外にもバラのドライフラワーを使用したシフォンケーキやクッキーも店頭に並びます。

ミミエデン

## Patisserie & Cafe MimiEden

中野市岩船167-18

### ▼食用バラのスノーボール



## 丸屋製菓舗

中野市中央4丁目4-15

### ▼バラのブッセ、薔薇まんじゅう

荒井バラ園が食用バラを栽培し始めたときから、作っています。今年は、新たにイブ・ピアッチェを使用しました。きれいなピンク色の花びらを煮詰めてお菓子の中へ。見た目も楽しめて、保ちも良いので土産にもなります。



ラブズ ピアット

## Love's Piatto

中野市中央3丁目1-10

### ▲食用バラのサラダ

トマトをバラのように形取り、赤い花卉のルージュ・ロワイヤルなどをトッピング。ピアットでは、トロピカルドリンクやバラの梅酒などの飲み物のほかに、いろいろな料理にバラをトッピングしています。



サード

3RD 中野市三好町2丁目4-28

## CAFE&MORE



### ▲バラのソーダ

バラのシロップをソーダで割って、レモンの酸味をプラス。シロップに浸かっていたバラの花びらもストローですくって食べてみてください。

## 蛍 そば & dining

中野市中野 1846 - 5

### ▼食用バラの天ぷら



バラの花をそのまま天ぷらに。パリパリとした食感の後にほかにバラの香りが口の中に広がります。信州なかのばらまつり期間中の「手打ちそばセット」の天ぷら盛り合わせに、料金プラスでついてきます。