軽井沢霧下野菜®（かるいざわきりしたやさい）

軽井沢の野菜は、とにかくおいしいと言われますが、その秘密のひとつは軽井沢ならではの清涼な土地柄がもたらす「霧下気候」にあります。高原の軽井沢では、朝から発生した霧が野菜を優しく包み込むため表面が乾燥することなく豊富な水分を含んでみずみずしく育ちます。その中でも厳しい基準をクリアしたものが「軽井沢霧下野菜®」と名乗ることができるのです。やわらかくシャキッとした食感と甘みを、どうぞ存分にお楽しみ下さい。

*「軽井沢霧下野菜®」は登録商標です

各施設のご予約・お問合せはホームページまたはお電話で

そば打ち室

蕎麦打ち台 12台

そば打ち室ご利用料金
半日／1,500円　1日／3,000円

※そば打ち用具の貸出あり。
※指導者は常駐しておりません。指導者が必要な場合は別途ご相談下さい。
※そば打ち教室など体験イベントのお知らせはホームページをご覧いただくか、お電話でお問い合わせ下さい。

イベントスペース

北面に浅間山を望む絶好のロケーション。
多目的に利用できます

広さ 14m×8.5m

ご利用料金
半日／1,500円
1日／3,000円

収容人数
椅子のみ使用：約150名
テーブル使用：約100名

主な什器 長机・パイプ椅子・無線マイク・ピンマイク・スクリーン・ホワイトボード

会議室

写真は会議室1

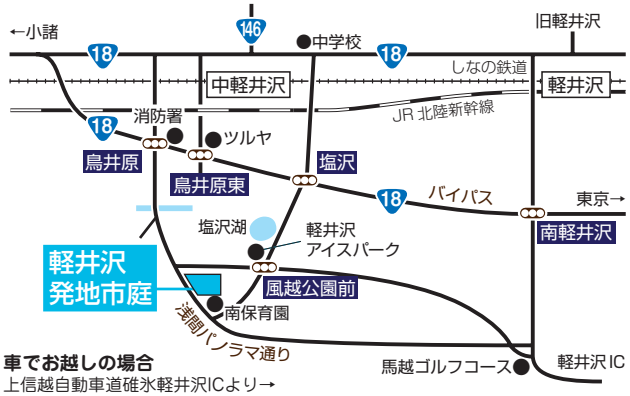
会議室1
広さ 8m×4.6m
収容人数
椅子のみ使用：約35名
テーブル使用：約20名
ご利用料金
半日／1,000円
1日／2,000円

会議室2
広さ 4.15m×4.36m
収容人数
テーブル使用：約6名
ご利用料金
半日／500円
1日／1,000円

備品類 長机、椅子、ホワイトボード（会議室1、2）

※イベントスペース、会議室へのプロジェクターの無料貸出を行っております（要問合せ）

交通のご案内



車でお越しの場合
上信越自動車道碓氷軽井沢ICより→
軽井沢方面に向かい馬越（まごえ）ゴルフコースを左折し約7分
小諸方面より→国道18号バイパス鳥井原（とりいばら）信号を右折し約4分

電車でお越しの場合
軽井沢駅下車、軽井沢町町内循環バスより、外回りで約20分、内回りで約30～40分

●軽井沢町町内循環バスのご案内

運賃100円（小人半額）

下のQRコードを読み取ると、軽井沢駅と発地市庭発着のバスの時間がわかります

※運賃について：中学・高校生の方及び、身体障害者手帳2級以上の方、A1・A2・B1の療育手帳保持の方、精神障害者保健福祉手帳保持の方は、学生証及び該当の手帳提示により、運賃100円。

●駐車場のご案内

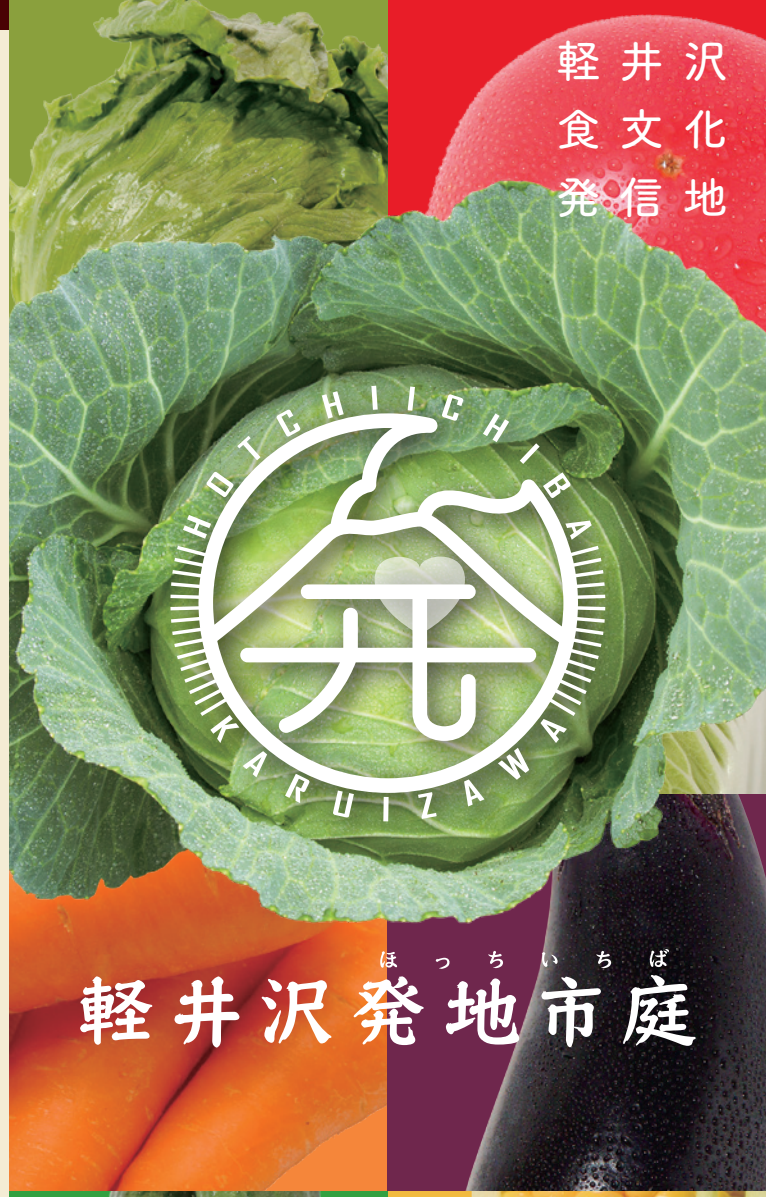
		収容台数
第1	乗用車	149台
	身障者用	4台
	大型バス	8台
第2	乗用車	60台

軽井沢町農産物等直売施設 **軽井沢発地市庭**

開場時間／9:00～17:00
※直売所・飲食施設は季節により変動あり
休場日／年末年始及びメンテナスによる休場日あり

〒389-0113 長野県北佐久郡軽井沢町大字発地 2564-1
TEL 0267-45-0037　FAX 0267-45-0114

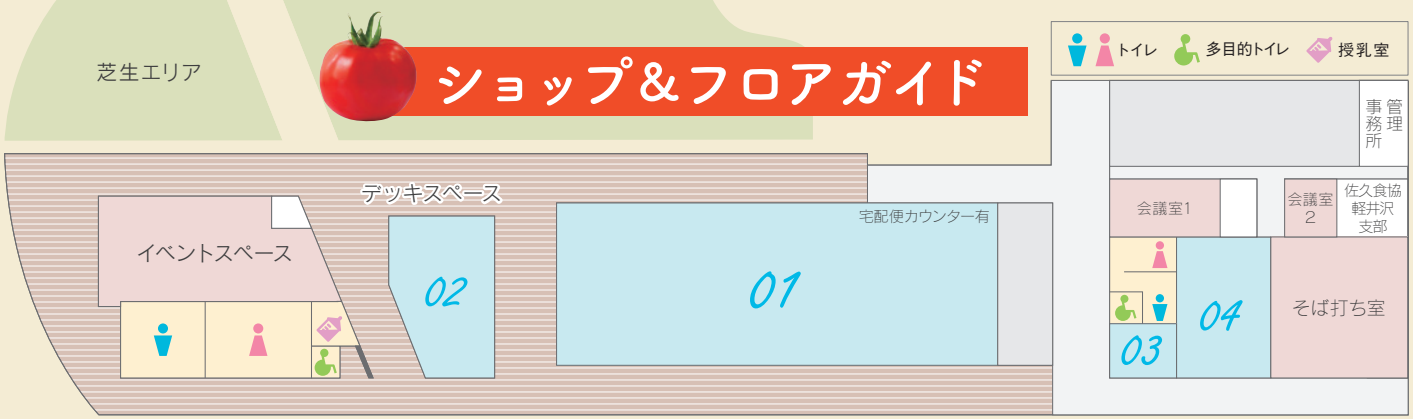
詳細はホームページをご確認ください
karuizawa.hotchi-ichiba.com



軽井沢発地市庭（ほっちいちば）

Karuizawa Hotchi-Ichiba

ショップ&フロアガイド



軽井沢直売所

かるいざわちょくばいじょ　TEL0267･45･4455

Shop No. 01

避暑地で育ったみずみずしい朝採れ野菜を中心に、生産者の思いが伝わる安心でおいしい農産物や加工品などを取り揃えております。6次産業化が生み出した発地市庭オリジナル商品も生産者との距離を身近にと、軽井沢の食文化に親しめる空間としての役割を果たしております。

Fresh vegetables

撮影時期：8月中旬

発地市庭オリジナル商品

「軽井沢そば」、「軽井沢十割そば」、「くるみつゆ」、「カツオ薫る醸造つゆ」、「トマトつゆ」

Information

01 軽井沢直売所

㊗9:00～17:00（1月～3月は9:00～16:00）　毎週水曜定休（11月～3月）
TEL 0267･45･4455
カード利用：クレジット、交通系ICカード各種

02 手打ち soba 香りや

㊗11:00～15:00（夏季延長あり）
L/O 14:45　毎週火曜定休
TEL 0267･46･8045
カード利用：クレジット各種／電子マネー

03 白ほたるキッチン

㊗9:00～17:00（季節で変動あり）
www.karuizawa.jp.net
TEL 0267･41･6539
カード利用：不可

04 Atelier de Fromage

㊗10:00～16:00（季節で変動あり）
毎週水曜定休（季節で変動あり）
www.a-fromage.co.jp/
TEL 0267･41･0084
カード利用：クレジット各種／Suica

手打ち soba 香りや

てうちそば かおりや
TEL0267･46･8045

Shop No. 02

地産地消の取り組みの中で生まれた軽井沢産の蕎麦粉は、標高が高く冷涼で、葉からも霧の水分を取り込むため香り高く味の良い一品です。完全自家製粉、手打ちにこだわったそばを、ぜひご賞味ください。

蕎麦粉の味、香り、全てを味わえる逸品です

「そばがき」

ほたるKitchen

しろほたるキッチン
TEL0267･41･6539

Shop No. 03

自らオーガニックで育てた大豆など、植物性食材だけにこだわった品々を提供します。天然素材で作る「白ほたる豆腐店」の、体に優しい食への思いはベジタリアンやビーガンの方にもオススメです。

新感覚！お豆腐とフルーツのやさしいおいしさ

「飲むお豆腐プレミアム」

Atelier de Fromage

アトリエ・ド・フロマージュ
TEL0267･41･0084

Shop No. 04

浅間山麓で工房を構え、ナチュラルチーズを作り始めて約40年。海外でも多くの賞をいただいた丁寧に作ったチーズと、相性の良い地元食材の組み合わせで、軽井沢のおいしい時間を提供いたします。

PICK UP MENU

- 発地市庭の野菜ピザ
- 発地市庭の野菜焼きチーズカレー
- 自家製硬質チーズのチーズフォンデュ 白トリュフ風味パン付き