

信州善光寺
ご案内

表参道をのぼりつめると、そこが善光寺。正面に仁王門があり、左手に大本願がある。高村光雲と米原雲海の力作の仁王像を見ながら、仁王門をくぐると、仲見世がつづき、山門と本堂が見える。七千余枚も敷きつめた石畳を歩いて山門前の広場へ。ここには

大仏地蔵(ぬれ仏)と六地藏がある。左手には大勧進。山門(重文)の額「善光寺」は輪王寺宮公遵法親王のお筆。書き文字のなかに鳩がデザインされている。国宝の本堂には一光三尊阿弥陀如来が安置されているが、永遠の秘仏になっていてだれも拝むことがで

きない。七年に一度の御開帳の時には秘仏の代りにつくられた前立本尊(重文)が一般に公開される。また、本堂内陣より檀下の御戒壇巡りで鍵にふれば、極楽往生が約束されると言われる。香がたなびく境内には忠霊殿・鐘楼、経蔵、仏足跡碑などがある。



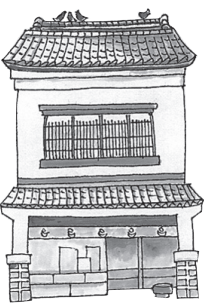
りんごで育った信州牛とは、信州りんごを含んだ無添加飼料で肥育される奥信濃地方の黒毛和牛のことです。生産から販売まで一貫したすき亭では、常に高品質の牛肉がたべられます。お土産に、牛肉味噌漬、牛肉佃煮、精肉など。

りんごで育った信州牛



すき焼、しゃぶしゃぶ、牛肉料理。
http://www.sukitei.com/
◎善光寺から約2Km・車で7分

■本店 妻科112-1 TEL026-234-1123
■定休日 月曜(8月、12月末~1月上旬に休むこともございます)
●営業(火~土曜) 11:00~14:30(ラストオーダー14:00)
17:00~22:00(ラストオーダー21:00)
(日曜) 11:00~14:30(ラストオーダー14:00)
17:00~21:30(ラストオーダー20:30)
■販売センター 妻科64-3 TEL026-233-1129
■定休日 日曜・祝日(8月、12月末~1月上旬に休むこともございます)
●営業(火~土曜) 11:00~14:30(ラストオーダー14:00)
17:00~21:30(ラストオーダー20:30)
■ながの東急店(長野駅前・ながの東急本館地下1階)
TEL026-228-7255



Takeikogeiiten

信州の手仕事



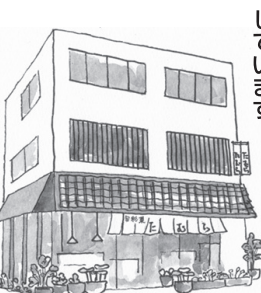
武井工芸店

木工・染織・陶器・郷土玩具など。
■大門口512 TEL026-232-4111 ●営業 9:00~18:30
■姉妹店「門前茶寮 彌生座」 TEL 026-232-2311
http://www.yayoiza.jp/takei/



Mankatei 萬佳亭

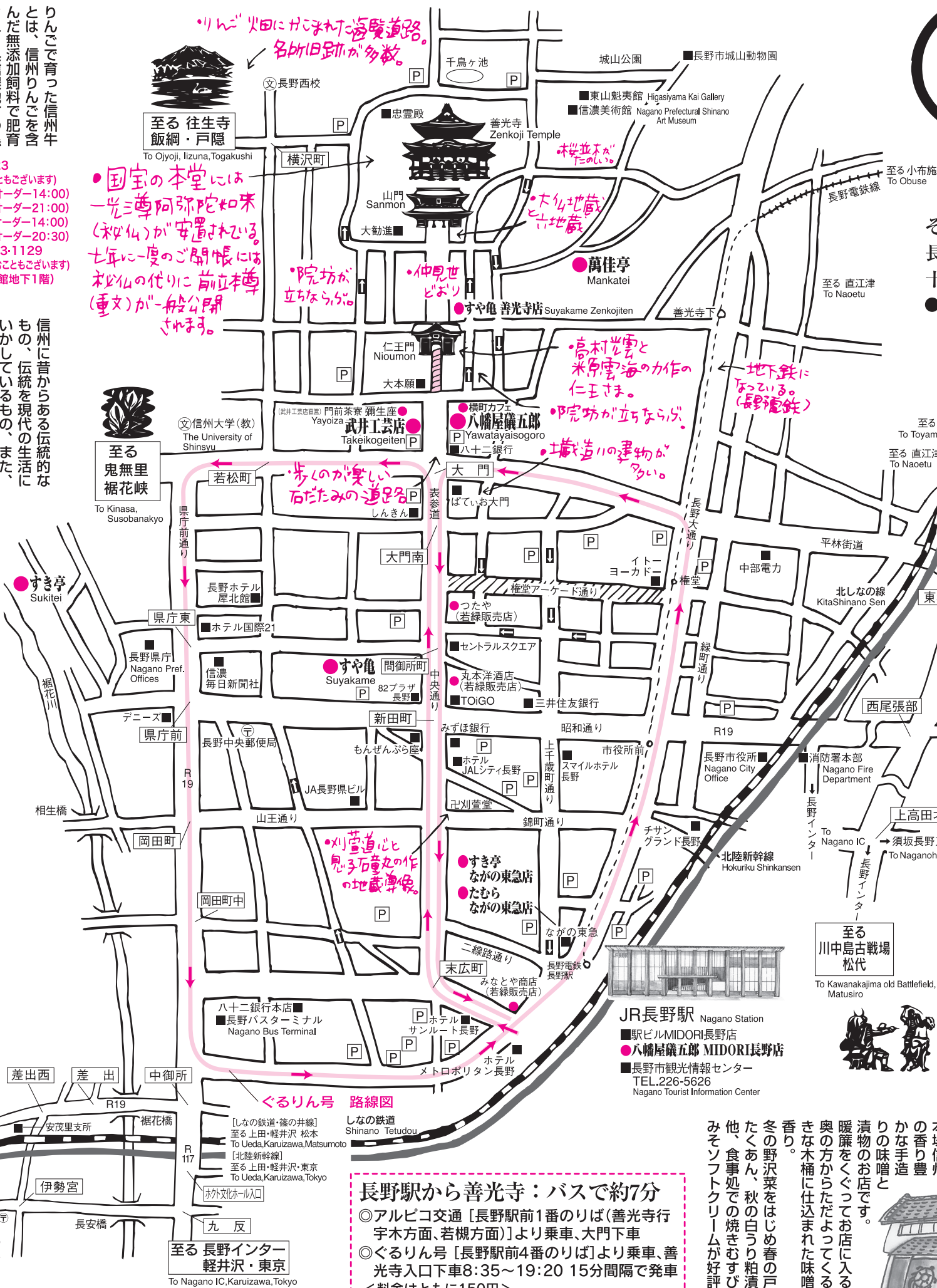
四季折々の信濃の味。和食と共に110年。
■東之門町2502 TEL026・232・2326 ■定休日 無休
●営業 11:00~14:00 17:00~21:00
http://mankatei.com/



Tamura 旬彩菓

和菓子・洋菓子・旬と暮らしのお菓子など。
■本店 伊勢宮1-18-14 TEL026-228-9235
■定休日 月曜 ●営業 9:30~19:00
■ながの東急店(長野駅前・ながの東急本館地下1階)
TEL026-226-8181(代)
http://www.shunsaikatamura.com/
◎善光寺から約4Km・車で15分

信州に昔からある伝統的なもの、伝統を現代の生活にいかしているもの、また、信州の地に創作の活力を求める若い作家のものなど、心のかよった手づくりのものを紹介しています。店の奥に土蔵造りのギャラリー「信濃文化倶楽部」があります。



信州善光寺
門前会
MONZENKAI

その道一筋、昔ながらの伝統の技術でつくりだす味と品。長野らしさ、信州らしさを守り続ける七店。長野の良さを十分ご満喫いただけます。どうぞお立ち寄りくださいませ。
●門前会のホームページは、<http://www.monzenkai.jp/>
<http://monzenkai.jp/mob/> でご覧になれます。



至る 志賀高原
山ノ内温泉・小布施

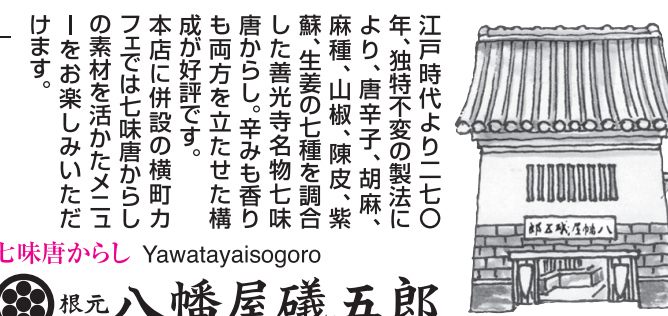
To Shiga Kogen,
Yamanouti Hot Spring
Resort Area,
Obuse



Imaisyuzoten

今井酒造店

若緑本舗
元禄時代からの地酒。味本位の酒造り。
■小島62 TEL026-243-3745
■定休日 日曜・祝日・土曜不定休
●営業 8:30~17:30
http://www.wakamidori.com/
◎善光寺から約7Km・車で22分
■取扱店
みなとや商店(駅前) TEL226・5949
つたや TEL234・5767
丸本洋酒店 TEL234-2444
ながの東急地下食品売場 ほか



江戸時代より二七〇年、独特不變の製法により、唐辛子、胡麻、麻、生薑の七種を調合した善光寺名物七味唐からし。辛みも香りも両方を立たせた構成が好評です。本店に併設の横町カフェでは七味唐からしの素材を活かしたメニューをお楽しみいただけます。

七味唐からし Yawatayaisogoro
根元 八幡屋礒五郎

江戸時代からの伝統の風味。
■本店 大門口83 TEL026・232・8277 ■定休日 無休 ●営業 9:00~18:30
■横町カフェ 横町86-1 TEL026・232・8770 ●営業 10:00~19:00
■MIDORI長野店(駅ビルMIDORI長野店2階) TEL026・219・6034
http://www.yawataya.co.jp/



Suyakame
すや亀

門前みそ・旬の漬物・みそソフトクリーム。
■西後町625 TEL026・235・4022
■定休日 無休(元旦を除く)
●営業 販売=9:00~18:00(日曜・祝日10:00~17:30) 食事=11:30~14:30(日曜・祝日休)
■善光寺店 TEL026・237・2239
■定休日 無休 ●営業 9:00~18:00
(11月~3月は17:00まで)
http://www.suyakame.co.jp/

長野駅から善光寺：バスで約7分
◎アルピコ交通[長野駅前1番のりば(善光寺行 宇木方面、若槻方面)]より乗車、大門下車
◎ぐるりん号[長野駅前4番のりば]より乗車、善光寺入口下車8:35~19:20 15分間隔で発車
<料金はともに150円>

本場信州の香り豊かな手造りの味噌と漬物のお店です。暖簾をくぐってお店に入ると奥の方からただよってくる大きな木桶に仕込まれた味噌の香り。冬の野沢菜をはじめ春の戸隠たくあん、秋の白うり粕漬の他、食事処での焼きおむすび、みそソフトクリームが好評。