



美味しいおやきは、 こだわりの水から。

2026

7.18^土 松本キャンパス

7.25^土 長野(工学)キャンパス



×



信州大学
SHINSHU UNIVERSITY

いろは堂のおやきは、信州大学が開発した「信大クリスタル」で
浄水した水を使用しています。



SHINDAI
CRYSTAL

いろは堂 × 信州大学

「おやき」って知ってる??

「おやき」とは、小麦粉などで作った生地の中に、野沢菜やなすなどの具を入れて、焼いたり蒸したりして作る、おまんじゅうのような形の長野県の代表的な郷土料理です。最近では、伝統の味を大切にしながらも、新しい味のおやきが次々と登場し、その可能性の広がりから注目を集めています。

日程：①2026年7月18日(土) 9:00～（売り切れ次第終了）

②2026年7月25日(土) 9:00～（売り切れ次第終了）

場所：①松本キャンパス 生協前広場

②長野(工学)キャンパス 図書館前

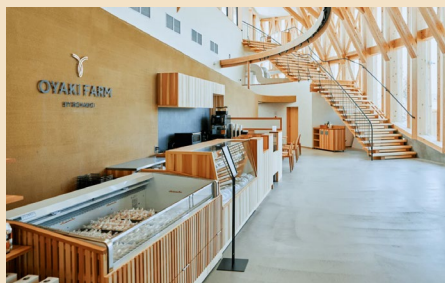
販売商品：**おやき 1個 310円**

【野沢菜・野菜ミックス・ねぎみそ・ぶなしめじ・かぼちゃ】

いろは堂

創業100年を迎える「いろは堂」。職人が一つひとつ丁寧に手包みするおやきは、こだわりの新鮮野菜や味噌がぎっしり。小麦粉と蕎麦粉を練ったもちもちの生地を、独自の「揚げ焼き」製法でサッと揚げ、高温で焼き上げることで、**こんがりふっくらとした食感**を生み出しています。

おやきは、朝食やランチ、おやつにと、ライフスタイルに合わせて手軽に味わえるのも魅力。いろは堂の通販や「サブスクおやき」なら、いつでもどこでも楽しむことができます。2022年には、おやきのある暮らしを“今”の文脈で提案する拠点「OYAKI FARM」も誕生しました。工場見学やカフェも楽しめる新しいスポットです。



通信販売はこちらから



サブスクおやきはこちらから



信州大学が推進する**文部科学省の事業：J-PEAKS**では、SDGsへの貢献を目指し、世界の水課題を解決する研究を進めており、そのキーとなる技術の一つが無機結晶材料「**信大クリスタル**」です。

この技術によって、水に溶け込んでいる不要な成分を選択的に吸着・除去しつつ、その土地の水に元来含まれるミネラル成分（カルシウム・マグネシウム等）を残すことができます。

この先端技術である「信大クリスタル」を、おやきの製造工程に取り入れたのが「**いろは堂**」です。

おやきを作るうえで不可欠な水。水質がおやきの仕上がりに大きな影響を与えます。

本店のある鬼無里の水質だからこそ生み出される味わいを、本店から離れたOYAKI FARMでも再現できるよう、「信大クリスタル」によって調整しています。このように、先端技術を活用して、**地域の水の特性を最大限に活かす**ことで、具材の旨味、生地の香ばしさに深みが生まれ、素材の良さがより一層引き立つ仕上がりとなっています。最先端の科学技術と、「いろは堂」が長年培ってきたおやきづくりの技が結びついて誕生した、特別な一品。

この機会にぜひご賞味ください。

※J-PEAKS「地域中核・特色ある研究大学強化促進事業」とは、地域の中核大学や特定分野に強みを持つ大学が、特色ある研究の国際展開や地域・国内外の課題解決に取り組むことを支援し、日本全体の研究力をけん引する研究大学群の形成を推進する国の事業です。

～ From Water, From Myself ～

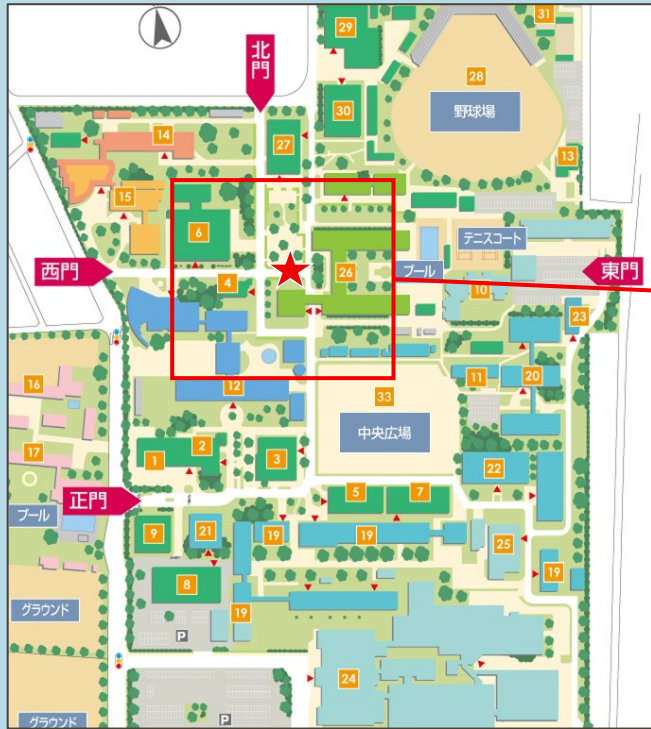
地球の未来のために、自らできる“ワンアクション”を一緒に考えてみませんか？

販売場所詳細

①松本キャンパス

日程：2026年7月18日(土) 9:00～（売り切れ次第終了）

場所：松本キャンパス 生協前広場



②長野(工学)キャンパス

日程：2026年7月25日(土) 9:00～（売り切れ次第終了）

場所：長野(工学)キャンパス 図書館前

