

信州そば発祥の地・伊那市が、本気で挑む開業支援！ 「そば店開業プロジェクト」 本格始動に伴う事業明会開催

信州そば発祥の地 伊那そば振興会と伊那市(地域創造課、観光課)は、「信州そば発祥の地」として長い歴史を刻んできた伊那の食文化を次世代へ継承し、新たな担い手を呼び込むための開業特化型プロジェクト「そば店開業プロジェクト」を本格始動いたします。

つきましては、本プロジェクトの詳細および今後の展開について、伊那そば振興会会長(「壺刻」店主)の山根健司氏による事業説明会を下記のとおり開催いたします。

また、本プロジェクトの第一弾として、2026 年 12 月 7 日(月)には東京・銀座の「銀座 NAGANO」にて、移住・開業を検討している方を対象とした「そば店開業・移住相談会 IN 銀座 NAGANO」を開催いたします。

つきましては、本取り組みについて、是非とも告知ならびに取材賜りますようよろしくお願い申し上げます。

■「そば店開業プロジェクト」事業説明会(伊那そば振興会)

1. 開催日時 令和8年 10 月 22 日(木曜日) 13 時 30 分から
2. 会場 伊那市役所 5 階 記者室
3. 内容 「そば店開業プロジェクト」の概要
首都圏でのイベント(銀座 NAGANO)の開催概要

■「そば店開業・移住相談会 IN 銀座 NAGANO」開催概要

1. 開催日時 令和8年 12 月 7 日(月曜日)
【第1部】11:00 ~ 12:30 (受付 10:30~)、【第2部】14:30 ~ 16:00 (受付 14:00~)
【移住相談会(随時)】10:30 ~ 16:30
2. 会場 銀座 NAGANO(東京都中央区銀座 5-6-5)
3. 内容 伊那のそば店事情: 現役店主や地域おこし協力隊によるトーク
伊那のそば試食会: 「高遠そば」「寒晒蕎麦」「入野谷在来そば」の試食
個別相談会: 暮らし、住居、店舗探し、開業支援、補助金活用などに関する個別相談
4. 参加費 無料(事前申込制・各回先着 10 名)
5. 申込方法 専用フォームにて受付
伊那市公式ホームページ
(https://www.inacity.jp/kankojoho/kanko_news/2026sobaginza.html)

■資料 有り

本件に関するお問い合わせ先

伊那市でそば店を開業しませんか？



そば店開業
プロジェクト

かなえる

あなたの「理想のそば店」を

信州そば発祥の地・伊那で、

そば店開業・移住相談会 IN 銀座NAGANO

これは、単なる移住フェアではありません。「人生の豊かさ」を伊那で実現するための、開業特化型プログラムです。

「信州そば発祥の地」として長い歴史を刻んできた伊那市。しかし、伝統の継承者であるそば店は減少の危機に瀕しています。

私たちは、この大切な文化を次世代へつなぐため、「伊那で自分のそば店を持ちたい」という熱い志を持った方と共に歩みます。

事前申込制

会場

銀座NAGANO

〒104-0061

東京都中央区銀座5-6-5

参加費

無料

事前
申込



事前申込は
こちらから

12 / 7
2026

ZOOM

受付10:30

第1部 11:00 - 12:30

受付14:00

第2部 14:30 - 16:00

※各回、定員先着10名

※1部と2部は同じ内容です

伊那の「そば」を知る

■伊那のそば店事情

現役店主やそば振興に取り組む地域おこし協力隊が伊那のそば店の経営状況や暮らしをリアルに語ります。

■伊那のそば試食会

「高遠そば」「寒晒蕎麦」「入野谷在来そば」など伊那でしか味わえない伊那のそばを試食していただきます。

移住相談会 — 10:30 - 16:30

伊那でそば店を開業するために必要な、暮らしや住居、店舗探し、開業支援などについて個別で相談を承ります。【現地ツアー、就業体験も計画中！】

問い
合せ

信州そば発祥の地 伊那そば振興会
事務局:伊那市役所 観光課

0265-78-4111 (代表)



信州そば
発祥の地

伊那

Shinshu Soba
Originated in INA

伊那市は、そば店開業を目指すあなたを 本気で応援します

「信州そば発祥の地」の伝統を未来へと継承するため、
本気で自分のそば店を持ちたいと願う移住希望者を
全力でバックアップします。

伊那市でそば店を
開業する6つの
魅力!!

1



入野谷在来そばの実

質が良く希少な 在来品種が手に入る

江戸時代からソバの名産地として歴史を重ねてきた伊那市。ここには、他の産地では栽培・入手が難しい幻の在来種「入野谷在来そば」が息づいています。その土地の気候風土が育んだ独自の品種を使い、あなたの手で最高のそばに仕立てる——。他店には真似できない、ここでしか打てない一杯が、あなたのお店の最大の強みになります。

2



入笠山の岩間を流れる清流

そばの味を引き立てる 豊かな「良質な水源」

「そばは水で決まる」と言われるほど、仕込みや茹でに使われる水は命そのものです。中央アルプスと南アルプス、ふたつのアルプスに抱かれた伊那市には、雪解け水をはじめとする清冽で良質な水源が数多く存在します。この極上の水環境が、あなたが打つそばのポテンシャルを極限まで引き出し、妥協のない最高の一杯を支えます。

3



寒晒蕎麦発祥の地（清流に浸す作業）

確かな歴史と ストーリー性

焼き味噌と辛味大根で味わう伝統の味「高遠そば」や、歴史のロマンを感じさせる「行者そば」、そして將軍家への献上ゆかりの「暑中信州寒晒蕎麦」など、他にはない唯一無二の食文化が存在します。この深みあるストーリーをそのまま店の武器にして、お客様へ感動を届けることができます。

4



そば店には行列も!

需要に対して「供給不足」 集客しやすい市場環境

地方での開業で最も不安な「集客面」ですが、伊那市ならその心配を大きく軽減できます。そば目当ての観光客・ファンが年々急増しているにもかかわらず、地域の店舗数や供給が追いついていないのが現在のリアルです。「いい店を作れば、お客様が来てくれる」という高いポテンシャルを秘めたエリアです。

5



都市圏とは違う現実的な 開業資金と手厚い支援

「自分の店を持ちたいけれど、首都圏の家賃や初期投資には限界がある…」そんな悩みを伊那市ならクリアできます。「空き家バンク」や、手厚い「創業支援」を活用することで、理想の店づくりに投資できる環境が整います。

6



南アルプスと高遠城址公園

四季の移ろいを感じる 心豊かな「暮らしの質」

いい仕事は、豊かな暮らしから生まれます。中央アルプスと南アルプスの大自然に抱かれた伊那市には、慌ただしい都市圏では得られない贅沢な時間と空間が流れています。職人としての誇りを貫きながら、自分らしく、心から満たされる「理想の生き方」を、この伊那の地で叶えてみませんか。

／ そば店開業・移住相談随時受付中! ／

伊那市へ移住して自分のそば店を持ちたい方へ。

暮らし・物件探しから開業支援、補助金活用まで、市職員が個別にご相談に応じます。

問
い
合
せ

伊那市役所 地域創造課（移住定住相談窓口）
0265-78-4111（内線2252）

