

緊急告知

4/26 [日] イベント内容決定!

銀座すずらん通りまつり



峰竜太さん

- 【すずらん通りイベント】
- 美味だれ焼き鳥・おやき・生ビール販売
 - 飯山・白馬・大町のアスパラ・山菜など特産品販売
 - 長野県観光大使「峰竜太さん」によるすずらの花プレゼント(13:30～14:00) ※数量限定



松本英子さん

- 【銀座NAGANO2Fイベント】
- 手打ちそば・山菜天ぷら販売(11:00～13:30)
 - 白馬村復興支援イベント(14:30～15:15) (ゲスト) 峰竜太さん・白馬村長 ほか
 - 松本英子ライブコンサート(17:30～19:00)

銀座からあなたの朝を変えませんか？
「しあわせ信州朝クラス」はじまります！

第1期 (4月～7月)	◎4/24(金)……………「学ぶ会」(料金)1,500円
	◎5/15(金)……………「つくる会」(料金)1,000円

【時間】7:00～8:20 【定員】25名(予約制)

「学ぶ会」では、信州の食の魅力や暮らしの知恵を聞きながら、「つくる会」では、自ら朝ごはんづくりに参加しながら、信州の朝ごはんをお楽しみください。

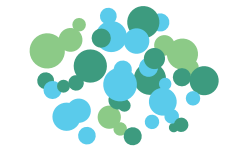
【問】03-6274-6015(銀座NAGANO)

“信州”を味わえるお店のガイドブック
「東京 de しあわせ 信州ごはん」発行！



「おいしい信州ふーど(風土)」をはじめとする信州の食が味わえる首都圏の飲食店35店舗等を紹介するガイドブックを発行。銀座NAGANOでも配布中です。

※「おいしい信州ふーど(風土)」とは、「プレミアム」「オリジナル」「ヘリテージ」、3つの基準で厳選した信州産農畜水産物の統一ブランドです。



銀座NAGANO

住所	〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOC01・2・4F
TEL	代表 03-6274-6015 1F・ショップスペース 03-6274-6018 2F・観光案内 03-6274-6017 4F・移住交流相談 03-6274-6016

営業時間	10:30～20:00(1F・2F)	定休日	年末年始
東京メトロ銀座駅A1・B5出口から徒歩1分 JR有楽町駅から徒歩7分			

<http://www.ginza-nagano.jp>

※掲載情報は2015年4月現在のものです。商品・メニュー・イベント内容等は変更となる場合がございますのでご了承ください。表示価格はすべて税込です。

／ 信州のココが好き。／

信州出身または縁のある方々に、
おすすめしたい信州の魅力を教えてもらいます！



市民が一堂となる「諏訪御柱祭」
※平成28年開催

タレント
オリエンタルラジオ
藤森 慎吾さん
長野県諏訪市出身

東京に来て14年以上になりますが、30歳を過ぎた頃から、田舎があるっていいなあ、信州っていいなあって実感するようになりました。実家の窓からは、諏訪湖の花火大会が見えたり、春にはフキノトウやタラの芽などの山菜もたくさん食べられたし。都会では山菜の値段が高くてビックリしました。

いよいよ来年は七年に一度の諏訪大社の御柱祭の年。藤森家はかなりの御柱一家で、毎回家族でお揃いのハッピを調達するほど気合十分。僕は木遣り隊もやっていました。あんなに地域が一体となってエキサイトするお祭はほかにはないと思いますね。大社の御柱もいいんですが、各地区の小宮の御柱もすごく親近感があって好きですね。

この春から、諏訪エリアの観光特使にも就任させてもらいましたので、どんどん諏訪エリアの魅力を伝えていきますよ！そして来年の御柱にはぜひ参加したいと思っています！

Profile

よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属のお笑い芸人「オリエンタルラジオ」のツコミ担当。2004年のM-1グランプリで準決勝に進出し、「武勇伝」ネタで一躍注目を浴びる。2011年には「藤森 慎吾とあやまんJAPAN」として「夏あげモーション」を発売。「チャラ男」のキャラクターでも知られ、バラエティなど多数出演。2015年4月より「諏訪エリア観光特使」に就任。



信州のヒト・コト・モノとあなたをぐっつなぐ、フリーマガジン
あなたをぐっつなぐ、フリーマガジン
2015 5月号 | VOL.06
平成27年4月15日発行
発行：銀座NAGANO

信州のヒト・コト・モノとあなたをぐっつなぐ、フリーマガジン

TAKE FREE



「LIFE STYLE OF SHINSHU」
美しい工芸のまち、まつもと

キラリと光る信州産 VAIO株式会社

5月イベントカレンダー

「LET'S JOIN!」

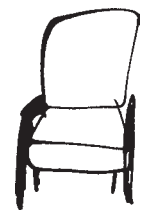
- ・信越自然郷アクティビティセンター in 銀座NAGANO
- ・この夏は信州の山へ！女性のための登山初心者講座

オリエンタルラジオ
藤森 慎吾さんの信州のココが好き。



美しい工芸のまち、まつもと

伝統的な松本民芸家具があり、毎年5月には全国から多くの作家が集まる「クラフトフェア」も開催される信州松本は、言わずと知れた工芸のまち。地元の職人の言葉からも、工芸のまちの息づかいが聞こえてきます。



CRAFTSMAN

工芸の五月にも参加中。ぜひ来てください！



藤牧 敬三さん
(家具工房 スタイル・ガレ)

出身地の朝日村でフルオーダーによる工房をはじめ、現在26年目。塩尻にはギャラリー「galle_f」も。国東筑摩郡朝日村 西洗馬1556-27 ☎0263-99-2492



工房にはさまざまなカンナをはじめ愛用道具がズラリ。近年はリノベーションや壁塗り、空間プロデュースなど幅を広げた仕事も行う。

銀座NAGANOで使われているものと同じデザインの椅子。柔らかな曲面は、温もりを感じるとともについ触りたくなるデザイン。

地域の美意識が育んだ、松本の家具



ウォールナット、ナラ、クリ、タモなど用途に応じてさまざまな材木を使用。経験値から木の伸縮度や動きを読み解き、丹精込めて制作する。

暮らしの中でずっと生きる それが家具づくりの基本

銀座NAGANO2Fのイベントスペースに並ぶ、木のテーブルや椅子。その家具を手掛けた一人が藤牧敬三さん。「丈夫につくることは当然で、使われる空間に馴染んでいるか、メンテナンスがちゃんとできて長く使えるか。そこにすごく神経を使いますね」と語ります。確かにつくる家具は、洗練された美しさがあり、愛着が持てる独特の魅力があふれています。実は祖父も父も建具職人という工芸一家。一度は会社員の道を選ぶも、その後職人へ。ものづくりの風土が根付く地域のDNAが受け継がれています。



碓屋漆器店では、ファーストスプーンの名入れサービスも。スプーンの柄に名前を刻んでもらうと、より愛着の持てる1本に。

誕生祝いに木製スプーンの贈り物 工芸のまちならではの取り組み

松本市では、9年前より市内で生まれた新生児に「ファーストスプーン」として木製スプーンが贈られています。この取り組みの仕掛人が同市で漆器店を営む碓屋公章さん。「当時、安いものを使い捨てるという風潮が広がってきて、本物を長く使うことの大切さやよろこびを伝えなくてはいけないと思ったんです」と海外の銀のスプーンをヒントに「木製スプーン」の企画を立ち上げました。現在は松本近郊の木工職人6名が賛同。長く続けることで広めたいと願うこの活動では毎年約2,200本のスプーンが作られ、贈られた累計は17,600本に至っています。

5月開催！松本EVENT GUIDE

工芸の五月

▶ 4/29(祝)～5/31(日)

期間中、松本市街を中心とした美術館や博物館、ギャラリー等の約70会場で工芸に関する企画展やワークショップが開催されます。

工芸の五月HP

<http://matsumoto-crafts-month.com/>

公式ガイド(500円)は
銀座NAGANOでも販売！



温もりが伝わるファーストスプーン



谷口 泉 作

日高 英夫 作

矢倉 保男 作

羽柴 弦 作

指田 哲生 作

酒井 隆司 作

「一生使えるスプーン」をテーマに現在は6名の木工作家がそれぞれのデザインで制作。どの作家のスプーンが届くかも楽しみのひとつだ。

CRAFTSMAN

「こんにちは赤ちゃん事業」で贈られるファーストスプーン。手づくりの木製スプーンにお手入れ用の蜜蝋と紙やすりまで入った心配りがうれしい。



本物を持つ
よろこびを
伝えて
いきたい
です

碓屋 公章さん
(碓屋漆器店)

国宝松本城の漆塗も行う、その道33年の漆塗職人。アイデア豊富で多彩な企画に携わっている。国松本市深志3丁目1番23号 ☎0263-33-3635

クラフトフェアまつもと

▶ 5/30(土)11:00～17:00

5/31(日)9:00～17:00

場所 松本市あがたの森公園

木工・陶磁・染織・皮革などさまざまなジャンル作家が、あがたの森公園で作品を展示。作家総数は約270名。今や松本を代表するイベントとなっています。

☎NPO法人松本クラフト推進協会 ☎0263-34-6557

※イベント会場付近には駐車場がありません。来場の際は、市内有料駐車場または公共交通機関をご利用ください。



銀座NAGANOで
買える!

まつもとのおみやげ

自然豊かな松本は、その風土を活かし代々伝わるこだわりの名産品も多数。銀座NAGANOでも購入できる老舗の逸品をご紹介します。



創業
一四八年

香ばしく
上品な甘さの
麦落雁



落雁いろは 518円
みすずや

明治元年創業の老舗で、もとは和菓子屋を卸販売する製菓所がはじまり。国産の大麦を使った新感覚の麦落雁は、麦の香ばしい香りと素朴で上品な味わいの自然菓子。定番のあんむぎをはじめ、ショコラ・胡桃など5種類の味が楽しめます。

創業
八八年

長寿の秘訣!?
栄養凝縮の
信州の珍味



おらん家の蜂の子 1,728円(140g)
信州蜂蜜本舗

蜂蜜やプロポリスをはじめ、ミツバチ産品一筋の蜂蜜専門店。信州を代表する珍味のひとつであり、希少価値の高い蜂の子は、タンパク質やミネラルなどの栄養素がぎっしり。特にアミノ酸は驚くほどの含有量を誇ります。

創業
二二一年

古式製法で
醸造する
信州赤味噌



二年味噌 669円(500g)
丸正醸造

国産と天然醸造にこだわる明治28年創業の老舗味噌・醤油蔵。厳選した国産大豆・国産米・国産塩を伝統の製法と信州の自然で熟成させた「二年味噌」は、旨味が凝縮した逸品。熟成された旨味があり、減塩にも最適です。

銀座NAGANOに新登場

創業
一六〇年



まめ板 450円
新橋屋鮎店

嘉永年間創業の新橋屋で一番人気の商品。米飴と落花生を薪の火で煮詰め、絶妙なタイミングで火からあげたら板状にうすくのばし、一口サイズにカット。パリッとした歯ごたえと、やさしい甘み、ピーナッツの香ばしさがクセになります。

松本で愛される昔ながらの米飴



DATA

新橋屋鮎店
松本市新橋3-21
☎0263-32-1029

4代目の店主と親族で営む、江戸時代から続く老舗鮎店。昔からの製法そのままに、砂糖にたよらず、もち米に麦芽を加えてつくる「米飴」を使用。口に入れるとワッとひろがる懐かしくやさしい甘みは、さすが老舗の味わい。毎年1月上旬開催の「松本あめ市」では福助の顔をした「福あめ」の限定販売も行っています。



[GINZA NAGANO NEWS]

☆と光る信州産

銀座NAGANOで使われている
信州の素材や技術をご紹介します。



VAIO Z Canvas

VAIO株式会社

「本質+a」のもののづくりを追求するVAIO(株)が2014年7月1日、これまでのVAIOを育んできた経験と歴史がある長野県安曇野市に誕生しました。生まれ変わったVAIO(株)が日本のPCメーカーとして、もののづくりの本質を追及する意志の表れが「安曇野 FINISH」。すべてのVAIOが安曇野で専門の技術者により一台ずつ仕上げられているのです。さらに今年、新会社として初めてゼロから開発された「VAIO Z」と「VAIO Z Canvas」という2つの新製品が誕生。これからも、信州・安曇野から、PCの世界に新しい風が吹き続けるのは間違いなさそうです。

銀座NAGANOでは、モンスターPC「VAIO Z」の開発に使われたプロトタイプPCが活躍しています!



VAIO Z



【お問合せ】
VAIO株式会社 vaio.com
[本社]
長野県安曇野市豊科 5432 TEL: 0263-87-0810 (代)
[東京オフィス]
東京都港区西新橋1-18-17 明産西新橋ビル
TEL: 03-6205-7550 (代)



新緑の上高地へ

梓川と穂高連峰が美しい日本屈指の山岳リゾート「上高地」のシーズン到来。神の降り立つ地とも称される絶景は訪れたい名所のひとつです。



EVENT GUIDE

4/27(月)

第47回 上高地開山祭

上高地の山開きを祝う恒例行事。アルプホルンの演奏を幕開けに神事や獅子舞、樽酒の振舞いなどで華やかに開山を祝います。



6/6(土)・6/7(日)

第69回 ウェストン祭

日本近代登山の父と言われる英国人宣教師ウォルター・ウェストン氏の功績を偲ぶイベント。土曜は8~10時間かけて歩く本格登山、日曜は式典や山の著名人による講演が行われます。



【お問合せ】松本市アルプス観光協会 TEL.0263-94-2221

4月末より、2階観光インフォメーションコーナーで「上高地・乗鞍・白骨・白馬・黒沢エリア2015 信州時刻表」を配布いたします。



旬の信州味わいコーナー 5月のワンプレート



NAGANOカレー プリフィックススタイル

お好みのカレー(400円~)

+

300円(ライス・サラダ・トッピング付)

★★★

ルーは野沢菜・黄金シャモ・信州牛・きのこのなどのバラエティに富んだレトルトカレー16種から選び、ライスは白馬産の紫米 or 佐久地域産の七穀米の2種を日替りで提供。付け合わせは、漬け物・チーズ・ドライフルーツなど5種以上の中からトッピングして組み合わせるプリフィックススタイル。信州産野菜のサラダもセットになった、ちょっと贅沢でヘルシーなワンプレートをどうぞ。

