

／ 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！



指揮者
お ざ わ せい じ
小澤征爾さん



©大塚道治

Profile

1935年、中国シャンヤン(旧奉天)生まれ。桐朋学園で齋藤秀雄氏に指揮を学ぶ。同氏没後10年の1984年にサイトウ・キネン・オーケストラを組織し、1992年より始まった「サイトウ・キネン・フェスティバル松本」へと発展させる。以来24年にわたり、総監督を務める。

Ticket Information

「セイジ・オザワ 松本フェスティバル」 8月9日(日)～9月15日(火)

6月6日(土)より、下記の各プレイガイドにて午前10時から全国一斉発売開始(完売になり次第終了)

ローソンチケット

チケットぴあ

e+ (イープラス)

追加販売が行われる場合には、7月以降、銀座NAGANOでもチケットを取扱う予定です。詳細が決まりましたら、お知らせします。

詳しい公演内容などは、セイジ・オザワ 松本フェスティバル公式ホームページをご覧ください。

<http://www.ozawa-festival.com/> [セイジ・オザワ 松本フェスティバル](#) [検索](#)

恩師の齋藤先生が亡くなって10年の歳月が経ったときにサイトウ・キネン・オーケストラが結成され、日本に本拠地を置くことにしました。場所を探しにあちこち行ってみたものの、なかなか決まらず、そんな時、長野県松本市にホールを造っていることを知ったんです。齋藤先生は自然が好きだったし、日本地図を見ると松本は真ん中。これはいいなあと。

もともと長野県は中学の担任が諏訪出身だったこともあり、思い出のある場所でもありました。実際に松本を訪れると、城下町の街並みは風情があって、何より芸術を理解し受け入れてくれる土壤があるなど感じたんです。

そんな風土で育まれた「サイトウ・キネン・フェスティバル松本」が「セイジ・オザワ 松本フェスティバル」となり、今年は記念すべき第1回公演。ぜひとも成功を収め、ゆっくりと温泉に浸かりたいと思っています。



今月の

59釀純米吟釀

各1,620円

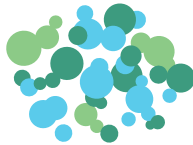
角口酒造店・丸世酒造店・
西飯田酒造店・東飯田酒造店・
沓掛酒造



銀座NAGANO
信州地酒アドバイザー・利酒師
玉岡 あずみさんのオススメ

信州59年醸造会(通称59釀「ゴクジョウ」)は、昭和59年度生まれの酒蔵跡取り息子5人が「長年にわたり親しまれてきた日本酒を1人でも多くの人に好きになってもらいたい。伝統ある酒文化を次の世代に継承していきたい」という想いのもと結成しました。

2015年は5蔵それぞれが「酒米：美山錦・精米歩合59%」という決まりのもと、59釀オリジナル日本酒をリリース。同じ酒米から生み出されたとは思えないほど、各蔵それぞれの個性あふれる味わいをお楽しみいただけます。59釀のお酒で「極上」のひと時を！



銀座 NAGANO

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5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。



信州のヒト・コト・モノとあなたをぐっつなく、フリーマガジン

TAKE FREE



コトモノ

2015 6 月号

VOL.07

平成27年5月15日発行

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

伊那のソウルフード「ローメン」

6月イベントカレンダー

[LET'S JOIN!]

- ・山本麗子先生の「旬の信州しあわせレシピ」
- ・中央アルプス山麓美酒フェスタ in 銀座NAGANO

小澤征爾さんの信州のココが好き。

今月のセレクト
ゴクジョウ
59釀 純米吟釀



銀座 NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

信州のヒト・コト・モノと
あなたをぐっつなく、フリーマガジン



2015 6 月号

VOL.07

平成27年5月15日発行

TAKE FREE

毎月15日発行

発行：銀座NAGANO

ラーメンでも
焼きそばでも
ない!?

LIFE STYLE OF SHINSHU

伊那のソウルフード「ローメン」

約60年前、伊那市で誕生し、多くの人に愛され続けるご当地名物「ローメン」。炒肉麺(チャーローメン)のチャーをとって名付けられたこの「ローメン」の隠された魅力を探ります。



上伊那

蒸し麺

薄茶色で独特の香ばしさがある焼きそばタイプの麺。一般的な焼きそばと比べ、太めでしっかりとした食感。

マトン

かつてこの地域では羊毛生産が盛んであったため副産物のマトンを使用。現在は豚肉・牛肉を使用する店も。

これがローメンの正体です

「教えてくれた人」



唐澤 正也さん
(日本料理あすなる)

伊那ローメンズクラブ会長。「あすなる」では、りんご・ニンニク・玉ねぎをじっくり煮込み、素材の甘みが活きたスープが自慢のローメンを提供。

ローメン(並)
500円

キャベツ

伊那地域周辺で多く栽培されている野菜のひとつ。自家栽培したキャベツを使う店も多い。

DATA

日本料理あすなる

伊那市上牧6423-1
☎0265-78-3647

冷蔵庫がない時代が生んだ「アイデア麺」が起源

冷蔵庫が普及する前の昭和30年頃、生麺をうまく保存したいと考えた伊那市の中華料理店「萬里」と「服部製麺所」が、麺を蒸して日持ちさせる技法を考案。この独特の蒸し麺に合う具材としてマトンとキャベツが選ばれ、ローメンが誕生しました。瞬く間に萬里の大人気メニューとなったローメン。萬里の主人はローメンが地域の発展につながればと名称の使用を自由にし、今では約90軒で提供されています。

多彩な薬味やトッピングで自分好みの食べ方を

酢・ゴマ油・醤油・ソース・七味などで、最後の味付けを自分でするのもローメン誕生当時からの特徴。「お店の味+自分流の味付け」で常に好みの味を追求できるのもクセになる理由かもしれません。



6月4日は、ローメンの日 参加店は400円均一!

蒸し麺の「蒸し=6・4」から制定された記念日。萬里ほか参加店や提供店詳細は伊那ローメンズクラブへ。
☎0265-72-7000(伊那商工会議所内)



スープ風

ローメン
650円

作り続けて約60年 人生をかけたスープ

ローメン発祥店「萬里」主人の一番弟子で今年80歳になった正木金内衛さんが作るのは醤油ベースのスープ風ローメン。豚ガラや野菜に隠し味を加えた秘伝のスープで麺と具を煮込みます。とにかくスープにこだわりましたと語るだけあって、コクと深みが凝縮。一家の温かさ詰まった一皿です。



料理人が作り
お客様が自分
の味つけをする
のが伊那の
ローメンです!

DATA

ぼんらく 食堂 萬楽

伊那市前原8268-325
☎0265-72-4742



焼きそば風

ローメン(並盛)
550円

味わい方は十人十色 楽しさにも満ちた一皿

ソース味をベースにした焼きそば風ローメンの代表格が創業約60年の「うしお」。蒸し麺を茹でて炒める、炒肉麺スタイルです。そのままでも楽しめるオリジナルソース味に加えて温泉卵やキムチなどのトッピングが揃うので味わい方は実に多彩。並盛2倍の「超」や3倍の「超々」もよく出ます。



1,800円+送料

電話注文で購
入できる3食入
りのローメン
セットは隠れ
た人気商品。

DATA

うしお

伊那市荒井3460-1
☎0265-72-4595



GOURMET INFO

ユニークな丼が勢揃い 南信州「どんぶり街道」

天竜川の流れる伊那谷は「どんぶり街道」と呼ばれるほどご当地どんぶりのオンパレード。ホテルの輝きを卵で表したほたる丼や、名物馬肉を使ったさくら丼、かつを秘伝のソースにくぐらせたソースかつ丼などおいしくて個性豊かな丼に出会えます。



ほたる丼
(辰野町)



駒ヶ根ソースかつ丼
(駒ヶ根市)



さくら丼
(飯島町)

銀座NAGANOで
買える!

伊那谷の名物グルメ

自然豊かな南アルプスの麓にある伊那谷ならではの味を
ご自宅でも気軽にお楽しみいただけます。



伊那市名物

キャベツを
入れたら
レンジでチン



いなかつぶローメン® 700円
コマックス

キャベツを入れて電子レンジにかけるだけで本格ローメンが楽しめる画期的なカップめん。モチモチの蒸し麺とマトン、特製ソースの風味が食欲をそそります。キャベツはたっぷりめに入れるのが美味しさUPのコツ。

駒ヶ根市名物

職人が作る
駒ヶ根産の
絶品ソース



かつ丼ソース 885円
明治亭

ソースかつ丼の人気店明治亭の職人が、試行錯誤を重ね生み出したかつ丼用のソース。12種類の材料を用い、素材の旨味を最大限に引き出した上品な味わい。食後のあっさり感が特徴でかつやキャベツとの相性は抜群です。

松川町名物

極上の黒豚と
ごぼうが奏でる
ハーモニー



ごぼとん丼 864円
さんさんファーム

地元産のりんごや梅で育った黒豚とゴボウをあわせた松川町の新名物。柔らかく煮込んだ厚切りの豚バラ肉とごぼうの旨味が絶妙で、口の中で溶けるような美味しさ。レトルトの概念を覆す、贅沢な味わいが楽しめます。

竹鶴政孝氏を英国に送り出した男 岩井喜一郎氏が生んだ「マルスウイスキー」



マルスウイスキー 信州 1,350円(720ml)
TWIN ALPS 1,706円(750ml)

華やかな香りが特長の「信州」、コクのある味わいの「TWIN ALPS」は人気のブレンデッドウイスキー。いずれも「マルスらしい」口あたりのやわらかさとバランスの良さを感じる風味が魅力です。

伊那谷の理想郷で育むウイスキー



↑シンボルでもあるポットスタイル



↑原酒が熟成される貯蔵庫

DATA

本坊酒造・信州マルス蒸留所 上伊那郡宮田村4752-31
☎0265-85-4633 工場見学も可能(9:00~16:00)



6/20は美酒フェスタ開催。
銀座NAGANOに行きます!



所長 竹平考輝さん

[GINZA NAGANO NEWS]

期間限定 銀座NAGANO × 銀座真田 コラボメニュー

【提供期間 5/15(金)~6/15(月)まで】



ラムしゃぶサラダ
1,836円

長野市信州新町産サフォーク種のラム肉を使ったしゃぶしゃぶ風サラダです。ラム肉の肩ロース&バラ肉と産地直送の生野菜は抜群の相性。玉ねぎドレッシングでお召し上がりください。

Data 銀座 真田 (NOCO 3F)

☎03-5537-7355

園50席(カウンター8席を含む)

園ランチ11:00~17:00、ディナー17:00~翌4:30(3:30LO)

※日曜23:00閉店(22:00LO)、月曜が祝日の場合23:00閉店(但し前日の日曜は翌4:30閉店)

困なし

長野県民は羊肉が大好き!?



初夏に行きたい、
上伊那スポット

日本一のほたるの名所、辰野町

多い年は一日に1万匹以上のゲンジボタルが舞うという松尾峡・ほたる童話公園では、恒例の「ほたる祭り」を開催。まるで宇宙の真っ只中にいるような感動に包まれるという幻想的な世界は必見です。



Data 第67回信州辰野ほたる祭り 開催日6/13(土)~6/21(日)
園辰野ほたる祭り実行委員会 ☎0266-41-0258

高山植物が咲き誇る、千畳敷カール

自然の偉大さと美しさを実感する「千畳敷カール」は初夏とともに高山植物が一面に開花し別天地に。7月中旬~8月中旬にかけてはクロユリ・コバイケイソウ・イワカガミなど約150種類が咲き競います。



Data 園駒ヶ根観光協会 ☎0265-81-7700

各地のアクセス情報&パンフレット等はこちらで!
銀座NAGANO 2F 観光インフォメーションコーナー
☎03-6274-6017



旬の信州味わいコーナー
6月のワンプレート



エスニック風 寒天サラダ麺
~ワインゼリー付~

700円

★★★★

暑さも本格的になる6月、寒天を使ったさわやかなプレートはいかがですか。
長野県の特産品である寒天は、低カロリーで食物繊維たっぷりの「キレイ」の味方。今月は寒天麺を信州産のハーブ鶏と野菜で彩り、エスニック風ドレッシングで仕上げた一皿をご用意。長野県産ワインで作った寒天ゼリーもセットで初夏にピッタリです。

6 2015 EVENT GUIDE

参加申込みや詳細の確認は銀座NAGANOのHPをご覧ください。

※予約制のイベントは、特に記載のあるものを除き、先着申込順での受付となります。



イベントスペースで催しが行われていない時間はカフェスペースとしてご利用いただけます。



カフェメニュー(一部)

・プレスコーヒー (GINZA de NAGANO ブレンドほか) 400円～
・カプチーノ 450円
・アイスコーヒー (プレス抽出) 400円

■時間 ■料金 ■定員 ■お問い合わせ先

1月



2月 予約制

桜むね 美と健康講座
～乳がん手術後の手づくりパット講習会～

■ 11:00～15:00
■ 1,000円
■ 15名
乳がんを乗り越えようとしているみなさんが、パットを手づくりしながら日々の暮らしについて語り合います。制作時間は約2時間半。材料費は別途必要です。
■ 080-3124-6312
(桜むね代表 吉澤英子)

3月

新鮮・安心野菜をお届け!
銀座NAGANOマルシェ

■ 11:00～14:30
大町「アルプス八幡農園」、軽井沢「軽井沢サラダファーム」などの地元農園より、小松菜・チンゲンサイ・スナップエンドウ・ズッキーニ・レタスなどの新鮮野菜をどっさりお買い求めいただけます。美味しい食べ方もお教えします。
■ 03-6274-6015
(銀座NAGANO マルシェ係)

予約制 見学可

楽しく学ぼう! 銀座NAGANO日本酒講座Vol.3

「酒造り」を知ろう!
～酒蔵さんをお招きしてPart1～
■ 18:00～19:30
■ 3,000円
(日本酒4銘柄・おつまみ付)
■ 24名
長野市の西飯田酒造さんを招き、「花酵母って?」など杜氏が語れない秘密をお伝えします。
■ 03-6274-6015
(銀座NAGANO)



4月 予約制 見学可

横山タカ子さんの「信州の長寿ごはん」

■ 18:00～19:30
■ 1,500円 ■ 20名
信州の郷土料理研究家の横山タカ子さんによる料理実演と食事会。今回の目玉は納豆の酵素と地卵を練り込み、塩を使わずに作る「おさんざ」。強いコシと滑らかなど越しが楽しめます。
■ 026-235-7249
(長野県信州ブランド推進室)

5月 予約制

日精樹脂工業
2016新卒採用・会社説明会

■ 【第1部】文系向け11:00～12:45
【第2部】理系向け14:00～15:45
■ 定各30名
プラスチック製品を生み出す射出成形機を世界で製造販売する日精樹脂工業の仕事のやりがいや面白さを存分に紹介する会社説明会です。
■ 0268-81-1005
(日精樹脂工業 人事部採用担当)



6月 予約制 見学可

大河ドラマ「真田丸」舞台の郷
「信州上田」でアウトドアライフスタイルを楽しもう

■ 11:00～13:00【第1部】銀座でキャンプ気分♪上田でキャンプ本番(ランチ付)
13:00～14:00【第2部】自然の恵みでクラフト作り(材料費込)
16:30～19:00【第3部】アウトドアスタートアップパーティー(軽食・地酒付)
■ 各500円 ■ 各10名
信州上田の食材を使って作るランチや、菅平高原の森の恵みを使ったクラフト、ちょっぴり大人のアウトドアパーティーなど3つのイベントを開催。夏の真田三代の郷を体感しよう。
■ 【第1・2部】0268-74-2735 (NPO法人やまぼうし自然学校)
【第3部】090-8803-1259 (信州上田アウトドアビジターセンター)



7月

松本山雅 vs FC東京

■ 16:00～18:30
松本山雅FCの1stステージ第15節FC東京戦を2階大型スクリーンで放映!

8月 招待者限定

阿智村「日本一の星空プロモーション」

■ 13:00～17:00
■ 0265-43-4656
(阿智村エリアサポート)

9月 2016年4月入社対象者限定 予約制

ハーモニック・ドライブ・システムズ
2016年新卒 会社説明会

■ 11:00～13:00
■ 30名
会社概要・強み・募集職種や入社後どのような働き方ができるかなど詳しくお話。当社の精密減速機「ハーモニックドライブ」も実際に見て、触れていただけます。
■ 0263-83-6806 (ハーモニック・ドライブ・システムズ人事・人材開発部)

10月 予約制 見学可 Let's JOIN

山本麗子先生の「旬の信州しあわせレシピ」

■ 【第1回】13:00～15:00 【第2回】16:00～18:00
■ 各3,000円 ■ 各20名
料理研究家の山本麗子先生が信州の「スウィートハート」を飛び出して銀座NAGANOに登場。旬の食材を用いてすぐに役立つお料理やとっておきのスウィーツのレシピを紹介します。
【メニュー(予定)】
・まるごとロールキャベツ
・サラダピクルス 他
■ 026-235-7249 (長野県信州ブランド推進室)



料理研究家山本麗子さん
楽しく作って美味しく食べよう!
モットーに、長野県東御市の自宅で料理・お菓子教室を主宰。

11月



12月 予約制 見学可

信州の魅力発見大学

■ 13:30～14:30
■ 無料
■ 20名
講師は、清泉女学院大学心理コミュニケーション学科の眞栄城和美先生。信州版ソーシャル・エモーショナル・ラーニングを学んでみましょう。参加者には丸珈琲を1杯サービス。
■ 026-235-7285
(長野県私学・高等教育課)

13月

今年のは夏は森にこう!
「全国一の森林セラピー県NAGANO」

「森林+効果的な運動=ストレス低下」の極意とは?
■ 10:30～17:00 ■ 無料
「森林浴」は知っているけど、「森林セラピー」って何?という方におすすめ。全国一森林セラピー基地が多い長野県で、ストレス低下に効果的なプログラムなどを紹介します。
■ 026-235-7267
(長野県信州の木活用課)



14日 予約制 見学可

「忍者ダイエット」

信州忍者弁当の秘密を教えます!

■ 11:30～13:30
■ 2,000円 ※信州忍者弁当の試食あり
■ 25名
信州は「戸隠」や「真田十勇士」でも有名な忍者の里。戦国武将の健康術でもお馴染みの植田美津恵先生(医学博士)が「忍者ダイエット」の秘訣についてお話しします。長寿日本一信州の食材を用いた忍者弁当も。
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



15日



16日 見学可

日本旅行記者クラブ会員限定

銀座NAGANO発!

スーパープレゼンテーション「松川町」
■ 17:00～20:00
■ 03-6274-6015
(銀座NAGANO)

17日 予約制 見学可

「一本棒・丸延し」

銀座で信州そばを打つ!

■ 10:30～15:00
■ 5,000円
■ 10名
伝統的な信州そばの「一本棒・丸延し」という打ち方を信州そば打ち名人が手ほどきします。初心者も大歓迎のそば打ち講座です。
■ 048-480-7070または080-5428-1730 (そばWEB)

予約制 見学可

楽しく学ぼう! 銀座NAGANO

日本酒講座Vol.4

「酒造り」を知ろう!
～酒蔵さんをお招きしてPart2～
■ 18:00～19:30
■ 3,000円 (日本酒4銘柄・おつまみ付)
■ 24名
岡谷市の豊島屋さんをお招きします。さまざまな銘柄を飲み比べて、蔵の特徴などを舌で覚えていきましょう。
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

18日



19日 Let's JOIN

しあわせ信州マルシェ@銀座&有楽町

■ 12:00～16:00 (銀座NAGANO イベントスペース)
11:00～17:30 (東京交通会館 イベントスペース)
有楽町駅前の東京交通会館のイベントスペースで、信州各地の特産品・名産品のマルシェを開催。銀座NAGANOでも、特産品の試食やレシピ紹介を実施します。ご購入の方はもちろん、マルシェにご来場いただいた方を対象に豪華景品の当たる抽選会も開催します。お楽しみに!
■ 026-235-7249
(長野県信州ブランド推進室)



予約制

信州の福祉・介護

職場で働こう!

道案内セミナー
Vol.3
6/12の情報をご覧ください。

20日 予約制 見学可 Let's JOIN

中央アルプス山麓美酒フェスタ
in 銀座NAGANO

■ 【第1部】12:30～14:30
【第2部】16:30～18:30
■ 3,000円
■ 各20名
地元の人気イベント「中央アルプス山麓美酒フェスタ」が信州に銀座NAGANOで開催! 中央アルプスの清流で育まれた魅力あふれる駒ヶ根の美酒・美食を存分にお楽しみください。
■ 0265-96-7724 (駒ヶ根市商工観光課)



21日 予約制 保護者の見学可

キッズ野菜ソムリエ養成講座

五感で楽しむ食育in銀座NAGANO

■ 14:00～16:00
■ 3,500円 (キッズソムリエエプロン・お土産付)
■ 20名 (小学生限定)
信州食材を体験しながら野菜ソムリエになろう! トマト3種類食べ比べや、西山大豆を使った豆類揚げゲーム、野菜の花や種を使ったクイズを通して楽しく学びましょう。
【講師】野菜ソムリエ 増田朱美さん
■ 03-6247-6018 (銀座NAGANO)



22月～23日 一部予約制 見学可

木曽ほお葉祭り&木曽の味覚市

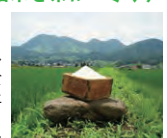
ほお葉巻き体験
■ 【第1回】22日15:00～
【第2回】22日18:00～
【第3回】23日11:00～
■ 1,000円 ■ 各15名
昔から木曽地域の家庭で作られていた郷土菓子「ほお葉巻き」。初夏の特産品として人気のほお葉巻き作りを体験し木曽の伝統に触れてみませんか。
味覚市(無料試食)
■ 22日15:00～19:30、23日11:00～13:00
■ 0264-27-1011 (ふるさと体験館きそくしま)



23日 予約制

信州直売所の味 夜なべ塾in銀座

木島平村の特別栽培米を味わい尽くす
■ 17:00～19:30
■ 1,000円 ■ 24名
米食味鑑定コンクールで毎年多数の農家がベスト10入りを誇る木島平村。化学肥料や農薬を通常の50%以下に抑えた幻の特別栽培米を農家の話を聞きながら、地元シェフの創作料理で味わいましょう。
■ 0265-82-1260 (産直新聞社)



24日 報道関係者限定 見学可

長野県原産地呼称管理制度認定品 お披露目会

■ 13:00～14:30
6/8に長野県原産地呼称管理制度認定品となるワイン・シードルの試飲、「おいしい信州ふーど(風土)大使」による食材紹介を行います。
■ 026-235-7216
(長野県農産物マーケティング室)



25日

招待者限定

長野県

ものづくり

技術提案会

■ 13:00～20:00
■ 03-5212-9055
(長野県東京事務所)

26日

信州の山に楽しく登る方法、教えます!

「信州・山の相談所」

■ 11:00～18:00
信州登山案内人や長野県山岳総合センターの職員といった山の専門家、信州の山へ登ってみたい方、興味がある方への登山に関する個別相談に応じます。
「信州の山の魅力と危険」
■ 18:30～19:30 ■ 無料 ■ 30名
長野県山岳遭難防止アドバイザーの中嶋豊さんが、信州の山を安全に登る方法、そして尽きることのない山の魅力について語ります。
■ 0261-22-2773 (長野県山岳総合センター)



27日 予約制 見学可

長野県へのU・Iターン
転職セミナー

■ 13:00～16:00
■ 無料 ■ 35名
長野県で働く魅力や就職事情、成功・失敗事例などを説明し、座談会(個別面談会)では疑問や相談も受付。『信州の介護』をテーマにした福祉・介護の就職相談も行います。
■ 026-235-7024
(長野県地域振興課)

予約制 見学可

「まちなか・おためしラボ」
説明会

■ 17:30～20:00
■ 無料 ■ 35名
首都圏等のIT人材(企業)に長野県がオフィスや住居を提供し、「おためし移住・創業」してもらう事業をご説明します。半年間、自然豊かな信州でライフスタイルを楽しみながらIT事業をしてみませんか?
■ 026-235-7198
(長野県サービス産業振興室)

28日 予約制 見学可

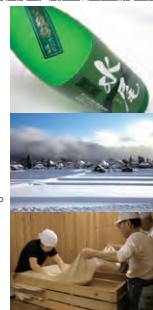
長野県小諸市移住・定住相談カフェ

■ 10:30～12:30
■ 無料
■ 20名 (申込締切6/19)
小諸市産の「おいしい」食材を利用した料理を味わいながら、ワークショップ形式の座談会を開催します。
■ 0267-22-1700
内線245
(小諸市商工観光課)

予約制

豪雪地「いいやま」の豊かな水と杜氏の作り出す地酒を知ろう
(試飲試食会)

■ 14:00～16:00
■ 1,000円 ■ 30名
豪雪地いいやまには、いい水、いい空気、そしていい米で造られる日本酒があります。地元で愛され、地元で飲まれる市内の酒蔵「角口酒造店」と「田中屋酒造店」の地酒試飲と郷土料理の試食をお楽しみください。
■ 0269-62-3133 (信州いいやま観光局)



今が旬! 「あんず食べて実」～ちくまWeek～ 6/29月～7/4土

29日

あんずスイーツ専門店★屋南カフェ

～屋代南高校生×Google's=

創作スイーツ～

■ 12:00～16:00
■ 500円～ ■ 200名
屋代南高校ライフデザイン科フードデザインコースの学生と信州産にこだわった料理を提供する「グーギーズカフェ」がコラボしたスイーツを召し上げ。
■ 026-275-1050 内線7333 (千曲市産業振興課)



30日 予約制 見学可

長寿の郷 信州味噌作り体験

～みそでキレイになる～

■ 【第1部】12:00～13:00
【第2部】15:00～16:00
■ 1,000円 ■ 各20名
長野県千曲市の小さな味噌蔵の味噌ソムリエが教える味噌づくり講座。1等の千曲市産大豆に国産米、沖縄産海水塩といった厳選原料で美味しい手前味噌が出来あがります!
■ 026-275-1050 内線7333
(千曲市産業振興課)