

信州のヒト・コト・モノとあなたを〆つなぐ、フリーマガジン

TAKE FREE



コトモノ

2015 11 月号

VOL.12

平成27年10月15日発行

「特集」

NAGANOからのおくりもの
風土と人が醸す、長野の地酒

角口酒造店／西飯田酒造店／岡崎酒造

笑亀酒造／大雪溪酒造

銀座NAGANOオリジナルセット



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

信州のヒト・コト・モノとあなたを〆つなぐ、フリーマガジン

TAKE FREE



コトモノ

2015 11 月号

VOL.12

平成27年10月15日発行

〔LIFE STYLE OF SHINSHU〕

信州りんごの“新品種”が生まれるまで

〔TOPICS〕

10月24日(土)・25日(日)

銀座NAGANO 1周年大感謝祭 詳細決定!

11月イベントガイド

〔LET'S JOIN!〕

- ・須坂健康塾 ～学びなくして健康なし～
- ・信州上田地域「銀座NAGANOの陣」

C.W.ニ科尔さんの信州のココが好き。



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

信州りんごの“新品種”が生まれるまで

全国2位のりんご生産量を誇る長野県では、8種類のオリジナル品種が開発されています。これらが誕生するまでには、多くの開発者の努力と苦労がありました。そんなりんご誕生の奥深さに迫ってみましょう。

取材した場所

長野県果樹試験場

果樹試験場は、りんご・ぶどう・ももをはじめとした果樹の新品種の育成や、安定生産技術などの試験研究を行う機関。今回は、育種部主任研究員の前島勤さんに試験場の取り組みについてお話を伺いました。



長野県果樹試験場の圃場は9.4ヘクタールと全国的には狭い面積。その限られたスペースで着実に新品種を誕生させているとあって、全国的にも注目されています。



最短でも約15年 長い歳月と厳しい選抜

いよいよりんごの季節が到来。近年では長野県オリジナルの新品種であるシナノスイート、シナノゴールドなどの人気も高まっています。「次々と新品種が開発されているように見えますが、誕生までに長い年月と色々な苦労があるんです。種を蒔いて実をつけるまでに7～8年。仮に1000本苗を植えても100本、10本と良い木を順次選定します。この10本から新品種が生まれるかは、さらに狭き門。味はもちろん、食感、形状、保存性などのさまざまな条件をクリアしなければなりません」と前島さん。さらにそこから実際の栽培環境に順応できるかなどの試験や調査が行われます。新品種が交配されて市場に出るまで早くても15年。長い年月と手間暇が費やされ、おいしいりんごが誕生するのです。

原石を探すような りんごの新品種開発

病気に弱い、割れやすいなどで淘汰されるりんごも多数。同じ交配組み合わせで育成された兄弟系統のりんごでも、実際に収穫される実は驚くほどさまざまです。



圃場の一角で育成される約4000本のりんご苗木。あえて病気の液を吹き付け、耐性の無いものは淘汰するなど厳しい負荷をかける選別も行う。



15年20年先のニーズを 想像し、作る

試験場で育成されているりんごの種類は実に多数。15年、20年先のニーズを分析・想像し、それに対応できるよう個々のりんごの特性を考慮した交配が行われます。「数年後は、皮を剥かずに1人でまるごと食べられる小さなりんごが人気になるかもしれませんね」という前島さん。一方で、農家が栽培しにくいとか、輸送が難しいなどの問題が出ないかどうかとも考慮しなければなりません。消費者・生産者・流通者に受け入れられることが愛されるりんごの条件なのです。



1本の木にさまざまな種類のりんごが接ぎ木されるので、赤や黄色の実をつける木も。



小ぶりで皮が薄く丸がじりにピッタリな「シナノピッコロ」もここで生まれたりんごのひとつ。

今が旬！ココで生まれたりんごたち



昭和53年に交配し、平成8年に品種登録された「シナノスイート」の原木。



昭和58年に交配し、平成11年に品種登録された「シナノゴールド」の原木。



シナノスイート

「ふじ」に「つがる」を交配して育成された品種。名前のおり甘味が強く、果汁が多いのが特徴。



シナノゴールド

「ゴールデンデリシャス」×「千秋」。甘味と酸味のバランスが良い黄色りんごで保存性も高い。



人気の「サンふじ」も！ 飯綱町のりんごまつりへ

豊潤でコクがあり蜜が入った「サンふじ」は、まさにりんごの王様。県内屈指の産地「飯綱町」では最盛期になるとふじを求め多くのファンが集まります。



直売やスイーツフェアも

11月の飯綱町は町中でさまざまなりんごまつりを開催。旬のふじをメインとした直売や収穫体験のほか、オリジナリティあふれるりんごスイーツを味わえるフェアも。家族みんなで行きたいりんごの里です。



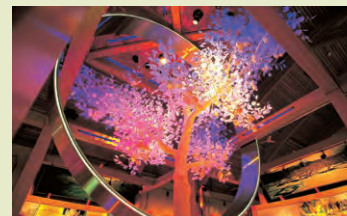
DATA

飯綱町役場 産業観光課
☎026-253-4765



りんごづくしの博物館

品種や歴史紹介はもちろん、りんごを描いた絵画・芸術品や映像など、とことんりんごにこだわったユニークなミュージアム。館内にはカフェも併設していて、りんごジュースやスイーツも味わえます。



DATA

アップルミュージアム
☎026-253-1071

信州りんごNEWS

SEASONAL NEWS

おもしろ

りんごにまつわるスポットや便利グッズ、おすすめ情報から、すぐに見分けられる美味しいりんごのポイントまで、さまざまな情報をお届けします。

飯田市りんご並木

かつての大火復興の際、地元中学生のアイデアから生まれた400mにわたる並木通りは、日本の道百選にも選定された街のシンボル。春には白い花が、秋には赤い実が街を彩ります。



DATA

図 飯田市役所 ☎0265-22-4511

りんごの木のハンコ

善光寺門前の伝統工芸品店で買えるのが、りんごの小枝をそのまま使用したハンコ。お店で名前も彫ってもらえ、出来上がったハンコは郵送も可能。枝に描かれた花や蝶も愛らしい。

DATA

図 武井工芸店 ☎026-232-4111

りんごの木のオーナー制度

県内では「りんごの木のオーナー制度」が盛ん。収穫だけでなく、りんごの花見やオリジナルの名入れなどユニークな体験ができるものも。自分だけのりんごの木、手に入れてみませんか。



りんごはまず、尻を見るべし！

おいしいりんごを見分けるポイントは「お尻」。青味が完全に抜けてしっかりと赤や黄色に色づいていれば、熟したりんごの証です。ツルの部分が新鮮でしっかりしているものであればより◎。

アップルカッター



りんごをたくさん食べる長野県ならではのアイテム「アップルカッター」。りんごの上に押し当て、そのまま一気に下げるだけで美しい8等分に！芯まで取れるスグレモノです。

Topics

赤果肉りんごの開発がアツい！?

長野県果樹試験場でも試験栽培されていたのが「赤果肉りんご」。その名の通り、実の中心まで赤いのが特徴のりんごで、現在日本や世界各国で開発を急いでいる話題品種のひとつです。



銀座NAGANOで買える！

りんごのおみやげ

フレッシュなりんごはもちろん、信州りんごを使った名品もいろいろ。秋の土産にもピッタリです。



ピオニエ(シードル) 1,620円
林檎のスパークリングジュース 518円
信州まし野ワイン

松川町で今年より制定された7月第2土曜日の「シードル解禁日」にあわせ誕生したりんごのシードル「ピオニエ」。初年度の今回は13種類のりんごをブレンドしドライな口当たりに仕上げました。ありそうでなかった果汁100%のスパークリングジュースもぜひ。



オンラインショップでも各種商品を販売しています。

りんご畑の中に建つ、ワイナリー



DATA

信州まし野ワイン
下伊那郡松川町大島3272
☎0265-36-3013

果樹栽培100周年の南信州松川町にあるワイナリー。地元の契約農地で収穫したぶどうやりんごを使ってワインやジュースを製造しています。甘み・酸味・渋みなどのバランスのとれた深い味わいの商品や、果実感たっぷりの混濁タイプなどバラエティー豊かなラインナップが特徴です。



カップル アップルソース 各432円
信州 KornuKopia

りんごをピューレ状にした欧米の家庭で親しまれているアップルソースが飯島町産のりんごと出会い、信州で誕生しました。無加糖・無香料・無着色の健康志向品で、色々な料理にも使える一品です。



おてふき 御手富貴 りんご 1,080円
石森

りんごをモチーフにした愛らしい手ぬぐいです。総柄なのでインテリアとして壁に掛けたり、のれんにしたり、手作り小物の生地にと、色々な使い方で楽しめます。

銀座NAGANOで信州の味覚を！



旬の信州
味わいコーナー

11月の
ワンプレート



黒豚ソーセージと
信州野菜のポトフ 700円

りんごチップでスモークした無添加の黒豚ソーセージと、幻の食材と言われる綿内れんこんなど旬の野菜をどっさり入れ、旨味たっぷりの塩麴でコトコト煮込んだポトフ。天然酵母で作ったもちもち食感のたかきパンがセットになった初冬のあったかプレートです。

銀座NAGANO×銀座真田コラボメニュー

期間限定10/15～11/15まで

須坂名物「牛味噌すき焼き」2,500円



味噌の町、信州須坂の名物料理のひとつ「味噌すき焼き」が登場。信州産牛肉ときのこ3種(ひらたけ、やなぎまつたけ、野生種えのき)が、味噌ベースの割り下と絶妙なハーモニーを奏でます。辛口の日本酒や赤ワインとともに信州の豊穡をお楽しみください。

DATA

銀座 真田(NOCO 3F)
☎03-5537-7355
席50席(カウンター 8席を含む)
ランチ11:00～17:00
ディナー 17:00～翌4:30 (3:30㊟)
※日曜23:00閉店(22:00㊟)、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

期間
限定

11

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。お電話でも受け付けています。
※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。イベントの内容は変更となる場合があります。



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

■ 開時間 ■ 料 金 ■ 定 員 ■ お問い合わせ先

1日 予約制 見学可

南信州の雪まつり

～新しい年を祝う祭りとおもてなし～

■ 11:00～14:00 ■ 3,000円 ■ 30名

昼食には料理研究家横山タカ子先生の料理指導による祭り街道弁当「はつはる」が登場。国重要無形民俗文化財「新野の雪まつり」の映像とともに楽しめください。



■ 0265-22-4511 (南信州交流の輪事務局)

2月・3月

さくしのすうじ

～Number of SAKU CITY～

■ 2日 12:00～19:30
■ 3日 10:30～18:00

佐久地域を中心に活躍するデザイナー、アーティストによる作品を展示。お題は「佐久市の魅力」。グラフィック、インテリア、ミュージックなどさまざまな「かたち」で佐久市を表現します。



■ 0267-67-5564 (D39事務局)

4水 招待者限定 見学可

長野県原産地呼称管理制度認定品お披露目会

■ 11:00～14:00
■ 15:00～18:00

自然と人に磨かれた信州厳選の日本酒・焼酎が勢ぞろいします。

■ 026-235-7216 (長野県物産マーケティング室)

予約制 見学可

銀座NAGANO日本酒講座 Vol.13 酒造りを学ぶ 第3回「麹造り」

■ 18:00～19:30
■ 3,000円 (日本酒4銘柄・お料理付)

■ 16名
お酒を楽しみながら、酒造りの専門知識を学ぶ連続の第3回目。各回のみ参加も可能です。6回以上参加された方には、酒造り体験企画をご案内。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

5水 予約制

信州の水、牛乳、りんご、スイーツで紅茶をもっとおいしく

■ 第1部 14:00～15:00 ■ 第2部 15:30～16:30
■ 各3,500円 (紅茶やりんごのお土産付) ■ 各24名

この時期ならではの紅玉りんごを使った「本場のアップルティー」が味わえます。

■ 0268-61-6116 (いい紅茶ドットコム)



6金

信州・信濃町 新米さん応援フェア2015

■ 12:00～17:00

■ 100名分の試食をご用意
信濃町らしい朝と夜のご飯のお供といっしょに「朝米」「夜米」を味わってみませんか？さらに何かを始めた「新米さん」には信濃町の新米を数量限定でプレゼント！

■ 026-255-3113 (信濃町産業観光課)



7土 一部予約制 見学可

野菜・ソムリエ・KAORUの信州りんご de おもてなし講座

■ 第1部 赤いりんごと黄色いりんごのおもてなしティータイム講座

■ 11:00～11:30 ■ 24名
■ 1,000円 (りんご等のおみやげ付)

■ 第2部 信州生まれの「シナノゴールド」と旬を迎える「ふじ」を召し上げよう

■ 12:00～16:00 ■ 試食無料

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



JA全農長野



7土

招待者限定

野沢温泉ふるさと会

■ 17:00～20:00
■ 0269-85-3114

(野沢温泉村観光産業課)

8日

スノーリゾート信越自然郷ガイド&「収穫祭」信越自然郷を味わおう！

■ 11:30～15:00

千年風土の豊穡の地「信越自然郷」の魅力のひとつが食。新米のおにぎりや、きのこ汁、旬の果物、地酒・ワインなどを試食・試飲いただけます。今シーズンのスノーリゾートエリアの情報も届けます！

■ 0269-62-3111

(信越9市町村広域観光連携会議)



9月 予約制 見学可

山本麗子先生の「旬の信州しあわせレシピ」

■ 第1部 13:00～15:00
■ 第2部 16:00～18:00

■ 各3,000円

■ 各20名

こだわり黒豚を使った無添加のハムとソーセージで作るボトフをご紹介します。素材の旨みを存分に引き出した麗子先生のレシピで心も体も温かくなります。

【メニュー】黒豚のハムとソーセージのボトフほか

■ 026-235-7249 (長野県信州ブランド推進室)



10火・11水 一部予約制

信州須坂健康塾 ～学びなくして健康なし～

10日 第1部 発酵・麹の話と「あまざけ」「塩こうじ」造り！

■ 11:00～12:30 ■ 1,000円 ■ 15名
■ 第2部 須坂エクササイズとクイズで学ぶ健康長寿のヒケツ！

■ 14:30～16:00 ■ 無料 ■ 20名

11日 第1部 信州須坂の食文化を体験！(朝食会)

■ 7:20～8:20 ■ 2,000円 ■ 20名
■ 第2部 信州すさかの伝統野菜ものがたり

■ 18:00～19:30 ■ 無料 ■ 20名

移住・定住相談コーナー、遠藤酒造場、楠わいなりの試飲・販売なども行います。

■ 026-248-9033 (須坂市産業連携開発課)



12火～15日 信州上田地域「銀座NAGANOの陣」

12水 ～青木村の段～ 予約制 見学可

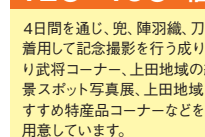
■ 第1部 昼の膳

■ 12:00～13:30 ■ 3,500円 ■ 16名
白い花に赤い果皮の花が特徴の青木村限定栽培の蕎麦「タチアカネ」を石臼挽きにてお楽しみいただけます。

■ 第2部 夜の膳

■ 17:00～19:00 ■ 4,500円 ■ 16名
特産品のきのこをふんだんに使った「真田丸夜膳」を地酒とともに味わってください。

■ 0268-43-8818 (上田地域広域連合事務局企画課)



12火～15日 信州上田地域「銀座NAGANOの陣」 いざ、真田幸村公ゆかりの地へ

13金 ～長和町の段～ 予約制 見学可

■ 第1部 昼の膳

■ 12:00～13:30 ■ 3,500円 ■ 16名
長和町を中心とした地域で栽培される「ダッタンそば」をご用意。通常の蕎麦の120倍のルチンをはじめ健康食材としても知られています。

■ 第2部 夜の膳

■ 17:00～19:00 ■ 4,500円 ■ 16名
「真田丸」と名付けられた上田の地鶏料理をメインとする「真田丸夜膳」をお召し上がりください。

■ 0268-43-8818 (上田地域広域連合事務局企画課)



14土 ～上田市の段～ 予約制 見学可

■ 第1部 昼の膳

■ 12:00～13:30 ■ 3,500円 ■ 16名
真田の六文銭になぞらえて6枚の小皿のせて提供する風味豊かな「皿そば」をお楽しみください。

■ 第2部 夜の膳

■ 17:00～19:00 ■ 4,500円 ■ 16名
「真田丸」と名付けられた上田の地鶏料理をメインとする「真田丸夜膳」をお召し上がりください。

■ 0268-43-8818 (上田地域広域連合事務局企画課)



15日 ～東御市の段～ 予約制 見学可

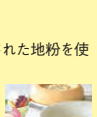
■ 第1部 昼の膳

■ 12:00～13:30 ■ 3,500円 ■ 16名
標高700m超の「原口そばの里」で栽培された地粉を使った「成立高原蕎麦」をお楽しみください。

■ 第2部 夜の膳

■ 17:00～19:00 ■ 5,000円 ■ 16名
アドリエド・フロマージュのシェフが地域のこだわり食材で作った料理とワインを堪能ください。

■ 0268-43-8818 (上田地域広域連合事務局企画課)



19水 予約制 見学可

高野登 寺子屋百年塾「長野」出開帳 in 銀座NAGANO 山の如し ～不動の軸を作る～

■ 17:30～19:30 ■ 4,000円 ■ 40名

百年先を見据えて今をどう生きるのか？をテーマにした信州発の人づくりセミナー。塾長は「人とホスピタリティ研究所」主宰で、元・ザ・リッツカールトン・ホテルカンパニー日本支社長としても知られる高野登氏です。

■ 080-6931-8622 (アッシュブランタニヒマ)



20金

招待者限定 信州ジビエ名産品化事業

■ 13:30～16:30
■ 026-235-7273

(長野県鳥獣対策・ジビエ振興室)

予約制

知られざるドビュッシーの世界そしてHOKUSAIは、海を渡った

■ 18:00～19:00 ■ 3,000円 ■ 40名

晩年、小布施に逗留した葛飾北斎の影響を受けたといわれるドビュッシーの楽曲などの生演奏とドビュッシーの大好きだったりんごのお菓子をとお楽しみください。

■ 03-5931-7172 (DBフロンティア)



21土・22日

next: 信州新世代のアーティストステージ2015 in 銀座

■ 21日 12:30～17:30
■ 22日 11:30～16:30

■ 無料 ■ 約30名

長野県ゆかりの若手芸術家を支援する事業「ネクスト」による演奏会を開催。若者が創り出す芸術や文化をご堪能ください。

■ 026-226-0008

(長野県文化振興事業団)



23日 2Fイベント見学可

麻績村移住相談会 (4F)

■ 11:00～19:00

2Fで開催されるイベントにあわせ、田舎暮らしを希望する方を対象として相談会を4Fコワーキングスペースで開催します。

■ 0263-67-2133 (麻績村)



24火・25水 予約制 見学可

信濃大町の食「塩の道お祭りご膳」お披露目会

■ 昼の部 お祭りご膳から2品+1ドリンク、他5品
■ 24日 12:00～15:30 ■ 1,000円 ■ 50名

■ 夜の部 お祭りご膳+地酒またはソフトドリンク

■ 24日 17:00～19:00 ■ 1,800円 ■ 20名

「塩の道お祭りご膳」とは、山や海の伝統的な食文化に現在の特産品をあわせた信濃大町のおもてなし料理。

24・25日とも大町の酒・お菓子などを販売します。

■ 0261-23-7363

(信濃大町の食おいしいプロジェクト準備委員会・大町市)



25水

メディア・旅行会社・アート関係者限定

ご膳とともに、2017年に開催予定の芸術祭「信濃大町 食とアートの遺産」総合ディレクターの北川フラム氏が信濃大町の魅力をご紹介します。

25水 予約制 見学可

銀座NAGANO日本酒講座 Vol.14 酒造りを学ぶ 第4回「麹造りと酒母造り」

■ 18:00～19:30
■ 3,000円 (日本酒4銘柄・お料理付)

■ 16名

お酒を楽しみながら、酒造りの専門知識を学ぶ連続の第4回目。各回のみ参加も可能です。6回以上参加された方には、酒造り体験企画をご案内。

■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

26水 予約制

伝統の「一本棒・丸延し」手打ち蕎麦 銀座で信州蕎麦を打つ！

■ 10:30～15:00 ■ 5,000円 ■ 24名

伝統的な「一本棒・丸延し」の打ち方を信州蕎麦打ち名人が手ほどきします。初心者も大歓迎の蕎麦打ち講座です。

■ 080-5428-1730 (蕎麦Web)



27金 予約制 見学可

漆の話と漆のコースターづくり体験

■ 第1部 13:00～14:30 ■ 第2部 15:00～16:30
■ 各1,000円 ■ 各20名

江戸中期より、中山道文化と共に発展した木曾漆器は、今も多くの漆職人がその伝統技術を受け継ぎ、生業としています。そんな漆職人・漆職人の話を聞きながら漆コースターづくりを体験してみませんか。

■ 0264-34-2113 (木曾漆器工業協同組合)



28土 予約制 見学可

子どもがまんなかしあわせ信州自然保育セミナー

■ 13:00～15:00 ■ 30名

信州の豊かな自然環境や地域資源をふんだんに活用した保育「自然保育」を行っている保育所・幼稚園等をご紹介します！

■ 026-235-7210

(長野県次世代サポート課)

予約制 見学可

信州保育士就業セミナー&相談会

■ 15:00～17:00
■ 30名

自然豊かな長野県で保育士として働きたい皆さんが、信州への1ターンをお考えの方、保育士の仕事に興味のある方のご参加をお待ちしています。

■ 026-235-7098

(長野県こども・家庭課)

予約制 見学可

移住セミナー ～フルサつをつくる・デュアルライフのすすめ～

■ 17:30～19:30 ■ 500円 ■ 30名

信州のワインとドライフルーツをお楽しみいただきながら、「夏休みを過ごす第二のふるさと」に1～2回過ごす場所」といった、最初の一步を踏み出しやすい段階的移住を提案します。

■ 026-235-7024

(長野県地域振興課移住交流係)

29日 一部予約制

くたもの100年 南信州松川町 リンゴワインでほろ酔いな休日

■ 第1部 ランチ
■ 17:30～19:30 ■ 500円 ■ 30名

信州のワインとドライフルーツをお楽しみいただきながら、「夏休みを過ごす第二のふるさと」に1～2回過ごす場所」といった、最初の一步を踏み出しやすい段階的移住を提案します。

■ 026-235-7024

(長野県地域振興課移住交流係)



30月 予約特典有

里山の集落から村民と産物が出迎える！「田沢あらは村」小さな田舎の魅力を味わおう

■ 15:00～19:00
■ 無料 (有料試飲あり)

東御市の里山にある田沢地区は空気と風景がきれいな「おらほ(自分たち)」の村。古くから集落でできるワインとクラフトビールを味わいながら田舎暮らしの豊かさを体感してください。(4階では移住相談を受け付けます)

予約先着20名様には椅子席と特典をご用意しています。

■ 0268-63-7373 (ヴィラデストワイナリー)



／ 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！



撮影：アファンセンター前にて（9月30日）

作家・環境保護活動家・探検家

C.W.ニコルさん

Profile

1940年英国ウェールズ生まれ。カナダ水産調査局北極生物研究所、エチオピア帝国政府野生動物保護省などに勤務し、シミエン山岳国立公園の創設に携わる。1962年に空手修行のため初来日。1995年に日本国籍を取得。長野県信濃町の黒姫に居を据え、執筆活動とともに森の再生に尽力し、2002年「(財)C.W.ニコル・アファンの森財団」を設立。現在は長野県森林大使を務め、里山の取り組みで「第2回信州おもてなし大賞」も受賞。



緑が輝く「アファンの森」入口

私は都会には住めないんです。朝目覚めたら、鳥の声や川の音が聞こえて緑が見える、そんな自然が近くにある場所が落ち着きます。きっと私の中味はクマなんですね(笑)。ここ黒姫もとても気に入っていて、ここに「アファンの森」という里山を整備しています。そのきっかけは、ウェールズに戻って、故郷の森の再生を目の当たりにしたことです。一時は5%まで減った森林は60%まで復活し、子どもの頃に汚染されていた川には鮭が泳いでいたんです。人間は自然を壊すこともできるけど、直すこともできるんだと実感しましたね。

黒姫では、まず山を良く知る猟友会の仲間を口説きました。彼らの山の知識はすごい。木の種類だけでなく昔は何に使っていたなどもよく知っていました。彼らと里山を整備し、森が美しくなるにつれて、自然と人が集まってきました。森を楽しめるおもてなしができるようになってきたところです。

「銀座NAGANO」1周年大感謝祭 詳細決定！

10/24(土) 10:30～20:00 10/25(日) 10:30～17:00

2日間共通 大感謝企画

**1 各日500名様に
飯綱町産シナノスイートプレゼント**
24日(土) 10:30～・12:00～・13:30～・15:15～
25日(日) 10:30～・11:30～・14:30～

2 日本酒ふるまい
24日(土) 豊島屋「御柱」
25日(日) 喜久水酒造「喜久水」
10:30～



3 おたのしみ大抽選会
お買い上げ1,000円につき1枚、豪華景品のあたる抽選券を進呈！
(つなぐ10月号で500円以上とお知らせいたしましたが変更となりました)

4 アルクマ記念撮影
お子様にはアルクマからお菓子をプレゼント♪
12:00～・13:15～・14:30～・15:45～

長野県PRキャラクター
「アルクマ」もお迎え！



©長野県アルクマ

10/24(土)限定

諏訪御柱祭 木遣り実演&神事道具展示

秋のフルーツフェスタ (2F イベントスペース)

旬のなしやぶどうをワンプレートでご提供。りんごはビュッフェスタイルでどうぞ。諏訪の生かりん(マルメロ)のお土産付きです！

14:00～14:30 14:45～15:15

15:30～16:00 16:15～16:45

300円 各回35名(当日13:00より参加券を販売)

ナイトラウンジ (2F イベントスペース)

バーの街 松本から全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝の実績を持つメインバーコートの林幸一さんが登場します。

18:00～20:00

1,500円(2ドリンク&おつまみ付き)、3杯目以降は500円～



10/25(日)限定

南信州お練りまつり「大名行列」

白毛もちの餅つきと振る舞い

上伊那の特別な古代米のお餅をご賞味ください。約100人分をご用意しています。

12:00～12:30

長野県観光大使 峰竜太さんと

阿部知事のトークショー

(2F イベントスペース)

15:00～15:30(14:30開場)

30名(立ち見可能)

観覧いただいた方に抽選で旬のフルーツ、ワイン、日本酒などをプレゼント。



限定商品も販売！

飯島商店 ★生ゼリー「ぶどう」「りんご」
(各453円※各日20本限定)

★四季のジャム「ぶどう」「りんご」「あんず」「すもも」
(小瓶各540円※各日25個限定)他

桜井甘精堂 ★蒸し栗羊羹(1,080円※各日30本限定)



「銀座すずらん通り ハロウィン祭り」も同時開催！

仮装して来街された方先着200名に
おたのしみプレゼントを差し上げます
24日(土)13:00～ 25日(日)12:00～

あなたの想いを届ける 故郷のお歳暮を贈りませんか？

ふるさと割
適用で
3割引!!

信州の風土と人を感じられる、特別セットが登場。

期間限定の日本酒セット「NAGANOからのおくりもの」や

おつまみにもピッタリな「銀座NAGANOオリジナルセット」を大切なひとへ。



NAGANOからのおくりもの



「ふるさと割」は国の交付金を活用した事業です。

①角口酒造店	●軽井沢国際カーリング選手権大会2015公式酒「1ttou」+オリジナルグラス「Kiseki」セット 通常価格: 7,772円 → ふるさと割価格 5,440円(税・送料込)※助成額2,332円 《内容: 純米大吟醸「1ttou」720ml×1本+オリジナルグラス「Kiseki」1個》(オリジナルギフトBOX入) ●軽井沢国際カーリング選手権大会2015公式酒「1ttou」2本セット 通常価格: 4,320円 → ふるさと割価格 3,024円(税・送料込)※助成額1,296円 《内容: 純米大吟醸「1ttou」720ml×2本》
②西飯田酒造店	●積善ふるさとギフトセット(限定100セット) 通常価格: 6,682円 → ふるさと割価格 4,677円(税・送料込)※助成額2,005円 《内容: 積善 純米吟醸720ml×1+ボロシャツ1着+おちょこ2個》
③岡崎酒造	●信州亀齢ふるさとセット(限定100セット) 通常価格: 4,630円 → ふるさと割価格 3,241円(税・送料込)※助成額1,389円 《内容: 信州亀齢 純米720ml×1+オリジナル布袋(1升2本)+おちょこ1個》
④笑亀酒造	●笑亀地酒味わいセット(限定100セット) 通常価格: 6,939円 → ふるさと割価格 4,857円(税・送料込)※助成額2,082円 《内容: 笑亀 純米吟醸720ml×1+オリジナル布前掛け+木曾杢春慶塗お猪口2個》
⑤大雪溪酒造	●大雪溪地酒セット(限定100セット) 通常価格: 4,600円 → ふるさと割価格 3,220円(税・送料込)※助成額1,380円 《内容: 大雪溪 純米吟醸720ml×1+徳利1個+お猪口2個》 ●地元池田町の手仕事詰め合わせセット(限定30セット) 通常10,800円 → ふるさと割価格 7,560円(税・送料込)※助成額3,240円 《内容: 大雪溪 純米吟醸720ml×1+大雪溪 上撰720ml×1+アツムイ窯特製片口×1+お猪口×2 (山風舎ギフトボックス入り)》

注文方法

銀座
NAGANO

銀座NAGANO等にて「チラシ」を
ゲット→必要事項を記入→レジに
て支払→発送可能日以降希望日
にお手元へ(詳しくはスタッフまで)

NAGANO
マルシェ

ショッピングサイト「NAGANOマルシェ」へ
アクセスいただき、決済完了後販売開始日
以降の希望日に配達いたします。

NAGANOマルシェ 検索

*配送料の關係上、一部の商品でネットと店頭に値段のずれが生じる場合がございますのでご了承ください。

◎各商品の受注開始日は10月24日～、販売(発送)期間は12月1日～1月31日 ※角口酒造店の販売(発送)開始日は12月16日～になります。

銀座NAGANOオリジナルセット

地元でも人気高い名産品をセレクトし、テーマやジャンルで組み合わせた銀座NAGANOのオリジナルセット。大自然が育んだ美味しさや、人々の温かさが詰まっています。



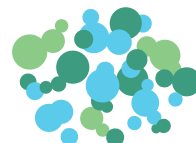
そのまま添えて
お手軽長野味わいセット
「じょんのび」(甘・塩)各1、
「農家の味自慢 ふき味噌」、
「食べるしょうゆ」
1,661円



そのまま美味しい 開けて・温めて
長野SIRUセット
「サバタケ」、
「サバタケカレー」、
「さといも汁」
3,663円

切って・組み合わせで
本格長野酒肴セット
「干しえのき」、「野沢菜塩漬」、
「馬肉の燻製」、「あら切り山葵」、
「鯉の甘露煮」
3,245円

「白馬応援セット」「木曾応援セット」などもご用意。これらの商品は銀座NAGANOへお問い合わせください。



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10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。





大雪溪+酒器セット
(純米吟醸+上撰)

お燗で味わって欲しい
日本酒は、普段使いと特別
用の2本セット。

自然豊かな安曇野で酒造りを営む大雪溪酒造は、信州を代表する大手酒蔵のひとつ。味を変えずに、かつ飲み飽きない美味しさを継承しているのは、杜氏の長瀬護さん。「高級な酒は旨くて当然、毎日の食卓でも旨いと選ばれる酒を造り続けたい」と言うだけあって地元消費は圧倒的シェアを誇ります。

今回は、そんな地元産業の担い手ともいえる大雪溪酒造の専務取締役 薄井結行さんと、同世代の陶芸家である森岡宗彦さんがコラボ。お燗した日本酒をより引き立たせるオリジナルの酒器で味わって欲しいというコンセプトです。「燗をする、器を選ぶという手間をかけることで、日本酒の美味しさはもちろん四季や時間を楽しみむきつけをつくりたい」と想いを込めます。寒い冬のひとときを、温かく贅沢な時間に変えてくれるような限定セットです。

北アルプスの麓で活躍する、大手酒蔵と陶芸家が演出する贅沢

大雪溪酒造

北安曇郡池田町会染9642-2



壮大な山々と美しい水が奏でる安曇野は、日本酒造りに最適な土地。この素晴らしい地域を酒蔵としても発信したいと考え、誕生したのが今回のコラボ商品です。

登録有形文化財でもある酒蔵はギャラリーも併設しており見学も可能。大学生のインターンを受け入れ酒造りを伝えるなど次世代に向けての活動にも積極的です。



地元に愛される酒を作り直す。カリスマ杜氏の新たなる挑戦。

笑亀酒造

塩尻市塩尻町140



笑亀地酒味わいセット
(純米吟醸)

今回のために制作した
木の香り漂う木曽春慶塗の
お猪口と前掛け付き。

創業明治十六年の歴史ある笑亀酒造は、いま大きく変革しようとしている注目の酒蔵です。その立役者が昨年からは杜氏となった森川貴之さん。大手酒蔵で10年間杜氏を務め、業界のカリスマ的存在でもある森川さんが今までの経歴を捨て、新しい道を選んだ理由は「地元の酒を造りたい」という強い思いから。「自分が生まれ育った塩尻の水や米、ここに住む酵母、酒蔵の空気を使って、忘れ去られている地元の味を作り直したいんです」と目を輝かせます。

目指す味は、地場の食材にあうもの。「山菜やきのこ、川魚など塩尻の食にあわせるには質の良い甘さが必要だと考えています。いまはその甘さの質を追求している最中」。五感を研ぎ澄まし、真剣に酒造りに向き合う森川さんの表情を見ると、今年のお酒にも目指す味の片鱗が表れていると確信できます。



信州亀齢ふるさとセット
(純米)

亀齢のロゴが入ったオリジナルの布袋は使うたびに
味わいが増す品。

北国街道の宿場町として栄えた上田市柳町に蔵を構えるのが岡崎酒造。ここで杜氏を務める岡崎美都里さんは、数少ない女性杜氏のひとりです。3人の子育てをしながら、蔵の味を追求する美都里さんは常に前向きなポジティブ派。女性ならではの観点を活かし、栄養が豊富な玄米を使用した「発芽玄米酒」にもチャレンジしてきました。そんな美都里さんを、影ながら支えているのが慎重派のご主人岡崎謙一さんです。

そんなお二人が目指すのは、印象に残るお酒。「食事の邪魔をしない表情の薄いお酒ではなく、これを飲むなら料理は何にしようかと主役になれるような一杯を作りたいんです」と声を揃えます。「私たち性格が真逆なんです」と笑いあう二人の相性の良さは、醸し出す空気を見れば一目瞭然。バランスの良さをきつと日本酒でも感じられるはずです。

上田の土壌と宿場町ならではの風土が造る、旨味を感じる一杯

岡崎酒造

上田市中央4-7-33



国内外から人々が訪れる観光地の酒蔵。旧街道に面した蔵とあって街づくりの活動も盛ん。江戸時代の雛人形も展示されており、訪れた人を楽しませてくれます。

つるばらの花酵母を使った「積善」は、華やかな香りと酸味が活きた味わい。油を流し、口の中で軽やかさを広げるため年末年始の料理との相性は抜群です。



伝統を受け継ぎ、新たな技術を取り入れる。花酵母で仕込む酒造り

西飯田酒造店

長野市篠ノ井小松原1726



積善ふるさとギフトセット
(純米吟醸)

飯田さんも愛用するブルーのポロシャツとお猪口が入った特別セット。

善光寺平で江戸末期から続く西飯田酒造店は、大量生産を行わず、手間をかけて手造りする地域に根付いた酒蔵です。ここで生まれ育った飯田一基さんは、現在5年目。昔ながらの製法を重んじる一方で、大学時代から研究を続けている花酵母を使った新しい酒造りにも積極的に取り組んでいます。さらに酒蔵では珍しく、花酵母で仕込むワイン製造も開始。「ワインをつくることで得られる酵母の特性を、日本酒に活かしたいんです」と培ったノウハウを酒造りに注ぎます。

また、原料となるお米やぶどうは、自らの目が行き届く契約農家で栽培。田畑と酒造りは同じ水源の水を使い、お米にストレスをかけないというこだわりも。開墾からはじめた水田には稲穂が実り、美しい田園風景も演出する酒蔵は、地域の自然や産業を守ることの一翼を担っています。

風土と人が醸す、長野の地酒

多彩な地形を持つ長野県は、実は酒蔵数が全国2位。それぞれの風土と人が造る、郷土の味を求めて長野の日本酒再発見の旅へ。



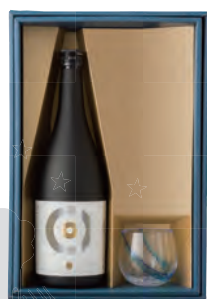
この冬誕生！銀座NAGANOが贈る、新しい日本酒のカタチ

角口酒造店

飯山市常郷1147

この冬、日本酒業界を驚かす新たな歴史が刻まれます。それが「ワールドカーリング選手権大会2015」のオフィシャル酒の誕生です。氷上のチェスとも呼ばれるカーリングは、1998年長野冬季オリンピックで初めて正式競技に認定された氷上の知的スポーツ。そんなカーリングには、勝ったチームが負けたチームにお酒を贈るという文化があるのだそう。

そこで「せっかく日本で国際大会が開催されるなら、勝って自分が大好きな日本酒を贈りたい」との声を上げたのが日本代表として活躍するアスリート両角友佑選手。その声に応え「それなら今年のカーリング大会専用のオフィシャル酒を造ろう」と賛同したのが、両角選手と同じ年で角口酒造の杜氏を務める村松裕也さんです。カーリングの凛とした空気を酒で表現したいとイメージを膨らませる村松さんですが、計画を進める中で大きな難題にぶつかります。それは仕込みの時期。本来なら厳冬に仕込む日本酒を、初冬に完成させなければならぬのです。「このプロジェクトを成功させるには通常では考えられないタイミング



Ittou+Kisekiセット
(純米大吟醸)

限定酒IttouとKisekiのグラスは期間限定の特別販売です。

で仕込みをしなければならないし、使用する新米に関してもデータが少ない。頼れるのは今までの経験と五感だけ。だから全身全霊で造るしか方法はない」と心に決め、仕込みをはじめたと言います。さらに、この企画に賛同したもう一人の人物がいます。彼もまた同世代のガラス作家、野池征永さんです。野池さんが手掛けたのは公式酒を注ぐ器。「このお酒の香りと味わいを引き出すことはもちろん、カーリングストーンが回転する軌跡を2色のラインでデザインしました。丸みを帯びたフォルムもストーンを連想できる形状に設計したんです」とカーリングのイメージを大切に仕上げます。

大会の開催は、2015年12月17日から20日。この日のために心血を注ぎ造られた奇跡の酒も、いよいよお披露目です。

長野で世界を目指す同世代が、想いをひとつにした奇跡の酒



両角さん、村松さん、野池さんは、それぞれの分野で活躍する30歳。出来上がったお酒と器には本気で戦う同世代を応援したいという気持ちが溢れています。