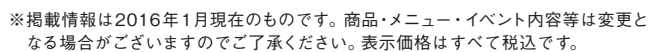




銀座 NAGANO

※上記の内容は予告なく変更となる場合がありますので、予めご了承ください。



平成4年12月25日、長野県木曽郡上松町出身。出羽海部屋所属。身長178cm、体重145kg。得意技は、突き・押し。小学1年生とのとき地元の日相撲クラブに入門。東洋大学在学中には「フューチャ相撲」と「学生横綱」の2タイトルを獲得。2015年2月に出羽海部屋へ入門。同年3月の初土俵から5場所連続で勝ち越し、平成28年1月場所では、西前頭11枚目に昇進。長野県出身の関取としては37年ぶり、新入幕は43年ぶり。



TAKE FREE



大相撲力士 御嶽海久司さんの信州のココが好き。



信州の誇る発酵文化、味噌 ～こだわりのつくり手を訪ねて～

健康長寿県・長野の食文化の礎をなす発酵食品の中で、代表格といえるのが味噌。シェアの4割以上を占める全国一の生産地である信州には、今も地元で愛される多くの味噌蔵があり、家庭での味噌造りも受け継がれ、各地で風土に根差した味噌が造られています。今回は、そんな個性豊かな信州の味噌造りをご紹介します。



／お話を伺った／

裾花ていばん家(長野市鬼無里)

地元の農産物で地域の活性化を図ろうと、JAながの女性部裾花支所「漬物グループ」、「手づくり味噌の会」、直売所「ちょっくら」の3団体が協力して設立した合同会社。



地域の素材と伝統の味で ふるさとをもっと元気に

鬼無里で味噌といえば、各家庭で仕込むものですが、時代とともに減少傾向に。10年程前のそんな中、伝統の味を守らなければと思い立った地元のお母さんたちにより「手づくり味噌の会」が結成されました。地元産の大豆と米、沖縄産天然塩を使い、昔ながらの製法で造るこだわりの無添加味噌は、豊かな風味とまろやかな味わいが好評で、今では年間約6トンが製造されています。

そして昨年、手づくり味噌の会も協力し「裾花ていばん家」が発足。この冬には、大根やにんじんなど地元で採れた野菜を自慢の味噌で熟成させる郷土食「味噌漬け」を仕込んでいます。「味噌はもちろん、ここで採れた野菜や伝統の味で、地域を元気にしたい。味噌漬けもおやきに並ぶ名物になればうれしいですね」と語る代表の久保田さん。水芭蕉で有名な奥裾花自然園や鬼女・紅葉(もみじ)の伝説で知られる風光明媚な山里で、お母さんたちの新たな挑戦がはじまっています。



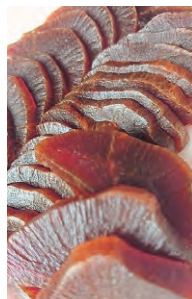
味噌造りの工程で特に大変なのが大豆30kgと麹30kgを練りあわせる仕込み。「ここが手作り味噌の要。3回繰り返すと、まんべんなく混ざってなめらかになるんです。筋肉痛になるけどね」とお母さんたちは笑顔で語ります。

鬼無里のかあちゃんたちが造る 昔ながらの手作り味噌



夏野菜を天日干しにする鬼無里の名物「乾燥野菜」にも、昔ながらの技法と知恵がぎっしり詰まっている。

まろやかな味が人気の「鬼無里みそ」は500g(550円)と900g(850円)の2サイズ。地元はもちろん北海道など遠方からの注文も多い。



約3か月間、味噌の中で熟成された「味噌漬け」は、昔ながらの深い味わいのある一品。この春、銀座NAGANOでも販売予定。



糀は「製麹室(せいきくしつ)」と呼ばれる部屋で徹底した温度管理のもとで48時間発酵させます。さらに固まりを防ぐために1日2回やさしくほぐします。製麹室の中は、糀のほんのりとした甘い香りがあふれています。



できた味噌は、なるべく空気に触れないようにするのも重要。近年はネット販売も増えたが、昔ながらの常連さんからの電話注文も多いのだとか。



話題の「えのき氷」を約33%配合した「えのき氷味噌720円」や旨味たっぷりの「えのき氷塩糀494円」は銀座NAGANOでも好評販売中。

極上の糀と技で醸す 北信濃の名工の味噌

創業当時から変わらぬ 糀づくりへのこだわり

信州屈指の果樹や野菜の産地である中野市の芋川糀店は、今年85年目を迎える家族経営の味噌蔵。創業当時はその名の通り米糀の専門店で、味噌が主力商品となった今も、糀づくりが最も気を使う難しい作業であり、最もこだわる部分であると芋川さんは語ります。季節で温度や湿度が変わるので、糀を同じ品質に保つための微細な調整が必要なのですが、最後に頼れるのは経験値だそうです。「毎日、自分の目で見て触っていると、見た目や感触で違いが分かるんですよ」と言う芋川さん。これまで「芋川糀店」として築きあげた糀と味噌造りを守る一方で、新たな取り組みにも積極的です。えのき茸の生産量日本一を誇る中野市の特産品「えのき氷」を使った味噌や、地元の農協青年部が作った大豆と米を使った「俺の味噌」の商品化などにも挑戦。「味噌は手をかけた分だけ良いものになる。これからも付加価値のある商品を作っていきたいですね」と意欲を燃やします。

／お話を伺った／

芋川糀店(中野市)

信州味噌の名工に認定された父の芋川吉孝さんの跡を継ぎ、3代目社長となった芋川嘉寛さん。男4人の兄弟を育ててくれた店を残したいという想いから、地元商工会議所の職員を退職し味噌造りの道へ。



COLUMN

味噌は健康食材

味噌はかつて塩分の多い食品として敬遠された時期もありましたが、近年では、大幅に減塩された商品が開発され、栄養学や医学の面でさまざまな研究が進められ、がんや生活習慣病のリスクを低下させ、老化防止に役立つなどの効能があることが明らかになってきています。信州の健康長寿の一因は味噌にあるといっても間違いではないかも知れません。

具だくさん味噌汁は信州の健康長寿のシンボル。



信州味噌®ってどんな味噌？

米麹と大豆と塩を原材料とする米味噌。淡色辛口で、ほのかな酸味のある芳香とコクのある味わいが特徴です。

全国にはどんな味噌があるの？

原料、麹の配合、製法などが異なるさまざまな種類があります。東北では熟成期間の長い赤味噌、中京では大豆を主原料とする豆味噌、関西では麹の割合が高く甘みのある白味噌、九州では大豆に麦麹を加える甘口の麦味噌が好まれています。

信州の味噌 NEWS

味噌は、全国シェアナンバー1を誇る信州の名産品。国内有数のメーカーから、昔ながらの味噌蔵まで、味噌にまつわる多彩な情報をご紹介します。

諏訪地方の岡谷市で健康に良い味噌造りに取り組む松亀味噌。長野県の長寿日本一にちなみ開発・リニューアルした「健康長寿」は、県産の大豆と米、そして長野県工業技術総合センターが開発した麹菌「R2」を使用した業界初の製品。旨味が強く、ビタミンB2やアミノ酸が多く含まれるR2の特性が活かした、健康志向の高い方におススメの一品です。

健康長寿 各648円

松亀味噌

減塩みそ



銀座NAGANOで販売中

木桶で二夏以上熟成させた、長期天然醸造の味噌。玄米を糲にした上で大豆も麴にするという非常に難しい技法で作られる珍しい品で、煮立てても風味が損なわれず、むしろ深みが増すという力強さが特徴です。田舎ながらの奥深い味わいをご家庭でも。

玄米みそ万葉乃里

910円

大久保醸造店



銀座NAGANOで販売中



「カワイイ味噌汁屋さん」が期間限定で原宿にオープン！

マルコメとアソビシステムでは、“MISO KAWAII”をテーマに原宿通り入口の「もしもしボックス」内に期間限定で味噌汁スタンドをオープン。定番の味からチーズとトマトが入った「裏原宿味」など8種類の味噌汁を1杯100円で提供中。外国人観光客は1杯無料に。



DATA

☎ マルコメ(株)お客様相談室
☎ 0120-85-5420

国立循環器病研究センター認定「かるしお」マーク付みそ業界初登場

かるしお認定は、「塩を軽く使ってうまみを引き出す、減塩の新しい考え方」を広めていく認定制度。ハナマルキでは30%以上の減塩や「おいしさ」についての審査をクリアした、生みそ・だし入りみそ・即席みそ汁の3カテゴリーの商品を発売中です。



DATA

☎ ハナマルキ(株) ☎ 0120-870-780

業界初！氷温熟成法による味噌『氷温熟成みそ 華雪』が誕生

ひかり味噌は、通常の醸造工程に加え、最終段階で0℃～氷結点までの温度帯で熟成させた『氷温熟成味噌 華雪』を開発。この業界初の氷温熟成法により、塩角が取れ、まろやかなうま味・甘味が引き出された味噌が誕生しました。



DATA

☎ ひかり味噌(株)お客様相談室
☎ 03-5940-8850

お近くのスーパーなどでお問い合わせいただけます。

銀座NAGANOで信州の味覚を！



旬の信州
味わいコーナー

2月の
ワンプレート

鰻(うなぎ)と信州サーモンの手鞠寿司 1,000円(予定)



岡谷名物の鰻と、信州サーモンを手鞠寿司に。諏訪湖畔のカリンのシロップ漬けと瓜の粕漬けの箸休め、野菜と干しエノキの具沢山すまし汁とあわせて、信州の贅沢な川魚をご堪能ください。

冬に食べたい！岡谷のうなぎ

「土用丑の日」といえば鰻。でも土用丑の日は、1年に約6日あることをご存じですか？「土用」とは、立夏・立秋・立冬・立春の前の18日間のことで、この間にある「丑の日」が「土用丑の日」となるわけです。かつては多くの鰻が水揚げされ、今でもたくさんの専門店がある岡谷市では、旬でおいしい冬に鰻を食べようという「寒の土用丑の日」(今年は1月18日)の取り組みをすすめています。

味噌を使ったおみやげいろいろ

風味豊かな信州の味噌をアレンジした商品もいろいろ。ひと味変わった信州ならではの味わいです。



三陸秋鯖 味噌煮 信濃路 415円
丸高蔵

三陸沖で獲れた秋鯖と、信州諏訪のこだわり味噌が会って生まれた贅沢な鯖缶。味噌は長野県産の大豆や米、天日塩を原料に信州味噌の名工の監修により熟成。風味豊かでご飯のお供にも最適です。



味噌チーズ 583円
長門牧場

長門牧場のナチュラルチーズを、立科町にある味噌蔵「酢屋茂」の信州味噌とあわせて和風仕立てに。熱々の焼きおにぎりや焼き餅の上へのせれば香りと旨みもさらに豊かに。日本酒のおつまみにも◎。



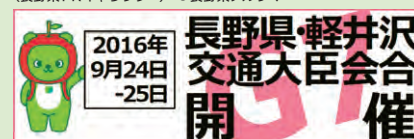
おばすて味噌がけくるみ 572円
高村商店

大正8年創業の老舗味噌蔵の人気商品。自慢の味噌に蜂蜜などで甘味をつけ、くるみにからめた味噌菓子で、甘じょっぱさと香ばしさが口の中に広がり、一度食べたらずとまらない美味しさです。

※表示価格はすべて税込です。

PICK UP EVENT 東京で信州を楽しむイベントが盛りだくさん

長野県 サミット誘致担当部長 アルクマ
(長野県PRキャラクター) ©長野県アルクマ



2016年5月26・27日伊勢志摩サミット開催記念サミット関係閣僚会合開催県アンテナショップスタンプラリー開催中！

▶ 2/11(木・祝)まで

対象のアンテナショップを巡り7個以上スタンプを集めて各店舗でご応募ください。抽選で110名の方にいずれかの店舗から素敵な賞品をプレゼント。全11店舗のスタンプを集めれば当選チャンスは2倍！詳しくは店頭で。

〈参加店舗〉●銀座NAGANO ●宮城ふるさとプラザ ●茨城マルシェ
●表参道・新潟館ネスバス ●いきいき富山館 ●三重テラス
●兵庫わくわく館 ●とっとり・おかやま新橋館 ●広島ブランドショップTAU
●香川・愛媛せとうち旬彩館 ●ザ・博多 有楽町店

「ふるさと・いいこと・フェア」開催

▶ 2/11(木・祝) 13:00~17:00

☎ 品川インターシティホール(東京都港区港南2-15-4)

「自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワーク」を構成する13県(青森・山形・石川・福井・山梨・長野・三重・奈良・鳥取・島根・高知・熊本・宮崎)による合同イベントを開催。特色ある地方の中小企業やふるさと納税の紹介に加え、各県の移住相談員による個別相談や特産品販売も！

当日は剛力彩芽さん主演の長野県を舞台にしたWebドラマの上映もありますので楽しみに。(ドラマはYouTubeなどでも公開予定です)

日本創生のための将来世代応援知事同盟 いいね！地方の暮らしフェア

▶ 2/14(日) 10:00~17:00

☎ 池袋サンシャインシティ
文化会館4F展示ホールB、5F特別ホール
☎ 入場無料



「地方で働く」「地方で暮らす」地方の魅力を見て、知ろう！

〈ステージイベント〉

「地方で暮らそう！」トークショー、「自然豊かな“地方の子育て”」トークショー、「結婚・婚活応援シンポジウム」など
〈常設コーナー〉
各県の移住相談コーナー、就職・就業相談コーナー、特産品販売コーナーなど
〈その他 イベント盛りだくさん〉
ニコニコ生放送 会場特設スタジオから生放送！
「フォレスト・サポーターズ」のガチャピンや各県のご当地キャラも！

主催：日本創生のための将来世代応援知事同盟

構成県：宮城県、福島県、三重県、滋賀県、鳥取県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、高知県、宮崎県、長野県

NAGANO WINE FES. in TOKYO

ナガノワインフェス東京

▶ 2/7(日) 第1部13:30~15:30
第2部17:00~19:00

☎ 帝国ホテル東京 光の間(中2階)
料前売7,000円/当日7,500円
(ワイン試飲・軽食・グラスフォルダー付、抽選会あり)



25社、約70種。信州の風土の恵みを詰めたつくり手渾身のワインが一堂に会する試飲会を開催。チケットは銀座NAGANOでも販売中！



2016 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月 軽井沢アートフェス in 銀座

軽井沢クラフトフェア
■ 10:30～17:00
チョコレート工場ワークショップ
■ 11:00～16:00
軽井沢キッチン
■ 11:30～16:00
フェルトTicTacワークショップ
■ 11:30～16:00 ■ 1,000円～
1/29～2/1の4日間にわたって開催されるアートフェスの最終日。カカオ豆からチョコを作るワークショップをお楽しみください。
■ 0267-46-6161（軽井沢美術協協会）



2月・3月 元氣モリモリ! 信州やまがたむら 長芋料理大集合!

■ [2/2] 12:00～18:00
■ [2/3] 11:30～14:00
山形村の特産の「長芋」を使った料理が大集合。村で暮らす農村生活マイスターのおばちゃんが厳選料理を実演します。お手頃サイズの長芋販売や山形村に誕生した大池（たいけ）ワイナリーの「山葡萄のワイン」の試飲や販売もあるのでお楽しみに。
■ 0263-98-5664（山形村）



3月 予約制 見学可 銀座NAGANO 日本酒講座Vol.19 酒造りを学ぶ 第9回 「滓(おり)引き・濾過・火入・貯蔵・調合・割水」

■ 18:00～19:30
■ 3,000円（日本酒4銘柄・お料理付） ■ 24名
お酒を楽しみながら、酒造りの専門知識を学ぶ連続講座。各回への参加も可能です。
■ 03-6274-6015（銀座NAGANO）

4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
信州産のきのこをたっぷり使ったビーフストロガノフをご紹介。素材の旨味を存分に引き出したレシピで体も心もあたためましょう。
■ 026-235-7249（長野県信州ブランド推進室）



5月 予約制 見学可 しあわせ信州健康セミナー 養命酒すこやか塾Vol.2 食べ合わせで冷えとり「薬膳ご飯」

■ [昼の部] 11:30～12:30
■ [夜の部] 18:30～19:30
■ 無料 ■ 各30名
未病と向き合う養命酒製造が行う全3回の健康セミナー。国際中医薬膳管理師でもある料理家の植木もも子さんが行う薬膳講座と「冷え」に効く簡単薬膳レシピの実演。試食とレシピ付。事前予約をいただいた方にはお土産も。
■ 03-3462-8196（養命酒製造）



予約制 見学可 シューカツ NAGANO 応援隊

～信州で働く、先輩達の生の声を聞こう～
■ 14:00～16:30 ■ 20名
長野県内で働く若手社会人の「シューカツNAGANO応援隊」が就活体験談や仕事の内容、1日のスケジュールなど、みなさんの「知りたい」に答えます!
■ 026-235-7201（長野県労働雇用課）

6月 予約制 首都圏等の大学生対象 信州の先生になろう 教員採用選考説明会 第2回 長野県の小・中・特別支援学校 教員を目指す皆さんへ

■ 11:00～14:30 ■ 30名
長野県内の学校に勤務する若手教師が、学校の紹介や教師のやりがい、魅力などについて発表します。
■ 026-235-7426（長野県教育委員会事務局義務教育課）

予約制 美しい信州の花 ～親子で楽しむ フラワーアレンジメント講座～ 第4回

■ 16:00～17:30 ■ 1,000円（お子様1名あたり）
■ 32名（小学生の親子限定・1組お子様2名・保護者1名まで）
美しい信州の花を見て・触れて・感じていただくための体験講座。今回は、真冬の信州からの贈り物「ランキンユラス」を使ったアレンジメントを作ってみましょう。
■ 026-235-7227（長野県花きイノベーション推進協議会）



7月 予約制 石橋かおりさんのお菓子づくり講座 ～バレンタイン編～

■ [第1部] 13:00～14:30 ■ [第2部] 15:30～17:00
■ 2,000円（スイーツの試食&ドリンク付き） ■ 各16名
人気のお菓子研究家 石橋かおりさんによる信州産食材を使ったお菓子づくり講座の第2弾。板チョコを使って簡単にできるプレミアムスイーツ作りを体験してください。
【メニュー予定】
・七味唐辛子のブラウニー※・信州産ドライフルーツのマンディアン※・小布施栗入りガトーショコラ
※の付いたスイーツは実際に制作体験をしていただけます。
■ 026-235-7249（長野県信州ブランド推進室）

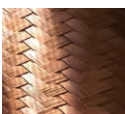


8月 招待者限定 リニア未来都市「飯田市」プランディング・セッション

■ 17:30～19:30
2027年のリニア開通を見据え、リニア駅ができる「長野県・飯田市」の地域ブランド構築に向けた取り組みをご紹介します。
■ 0265-22-5361（飯田市リニア推進課）

9月 予約制 見学可 ヘギ板壁掛け制作体験

■ [第1部] 11:00～12:30 ■ [第2部] 14:00～15:30
■ 1,000円 ■ 各16名
手で板を割く「ヘギ板」は、茶室などの高級建築に使用される天然の素材。木曽地域の職人の指導で、ヘギ板の壁掛け作りを体験してみましょう。
■ 0264-25-2228（長野県木曽地方事務所商工観光建築課）
信州企業×若者交流会「食と農」 予約制 見学可
■ 17:30～19:30 ■ 30名
信州の「食と農」に関する企業が銀座に集まります。
■ 090-3585-4989（地元カンパニー）



10月 招待者限定 「NAGANOの食」モニター向け試食会

■ 11:30～14:00
「健康長寿」「海外展開」をテーマに開発している食品サンプルなどをモニターの方々に試食評価していただきます。
■ 026-227-3131（長野県工業技術総合センター食品技術部門）

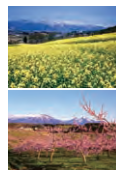
予約制 ワイナリーがやってきた! ～はすみふぁーむ&ワイナリー～

■ 18:00～19:30
■ 4,000円（ワイン5種・軽食付） ■ 24名
東御市の小さなワイナリーが銀座に登場。異色の経歴を持つオーナーの連見喜昭さんをお囲いワイン会をお楽しみください。
■ 03-6274-6015（銀座NAGANO）



11月・12月 銀座 DE 信越自然郷

■ 11:30～17:00
一斉に菜の花、桃、桜が咲き誇る信越自然郷の春の魅力をつたべりとご紹介いたします。郷土料理の試食や地酒の試飲など「ふるさとの味」もお楽しみください。
■ 0269-62-3111（信越9市町村広域観光連携会議）



12月～14月 いいとこなんだに南信州

12月 予約制 イタリアンで味わうおいしい南信州ふード(風土)
■ [第1部] 11:00～12:30 ■ [第2部] 13:00～14:30
■ 各2,500円 ■ 各16名
おいしい食材があふれる南信州。地元の野菜ソムリエが選び抜いた食材を使い、南信州を知り尽くしたシェフによるお食事を楽しんでみませんか。
南信州酒場・銀座店 招待者限定 見学可
■ 17:30～19:30

12月～14月 いいとこなんだに南信州

13月 予約制 見学可 南信州サポーター募集

■ [第1部] 11:00～12:30
■ [第2部] 13:00～14:30
■ 無料 ■ 各15名
南信州と首都圏の人をつなぐ「南信州へおいでなれしよ!プロジェクト」を応援してくれる「南信州サポーター」を募集します。
和菓子屋「田月」さんによる飯田名物の和菓子作り体験もお楽しみください。

予約制 民俗芸能体感して 祭り街道弁当を味わう

■ 17:00～19:30 ■ 2,000円 ■ 20名
南信州天龍村に息づく坂部の冬まつりと地域の生活文化をご紹介します。郷土料理研究家の横山タカ子先生による料理指導で誕生した、祭り街道弁当「はつはる」も味わっていただけます。



14月 一部予約制 見学可 やすおか村の魅力を知ろう! 食べよう!

■ 10:30～11:45
■ 11:45～12:50 ■ 1,500円 ■ 16名
泰阜村で暮らす移住体験者との相談会を開催します。移住をお考えの方、ご参加ください。
泰阜村の特産品でランチ(予約制)
■ 11:45～12:50 ■ 1,500円 ■ 16名
五平餅、あまごの塩焼き、刺身こんにやくなど、泰阜村の特産品をお楽しみください。

バレンタインデー企画 予約制 見学可 特別な人とつくる鹿皮クラフト

■ 13:10～14:30 ■ 1,000円～2,000円 ■ 16名
鹿皮のアクセサリや小物作りをお楽しみください。ティタイムには泰阜村のゆず茶と特製クッキーをどうぞ。
市田柿と楽しむバレンタイン
■ 17:30～19:00 ■ 2,000円 ■ 20名(カップル限定10組)
「桜のキャンデルナイト」をイメージした会場で、市田柿とお酒を楽しんでみませんか。市田柿の産地で、日本一の学校桜のある高森町をご紹介します。

15月 予約制 桜むね 美と健康講座 乳がん手術後の手づくりイベント講習会

■ 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、バ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）

予約制 見学可 信州直売所の味夜なべ塾 in 銀座 北信州の雪国しなの町で 育まれる冬野菜

■ 17:30～19:30
■ 1,000円 ■ 24名
約2mもの深い雪が積もる信濃町。雪国の知恵から生まれた「雪中野菜」の取り組みと魅力をご紹介します。
■ 0265-82-1260（産直新聞社）

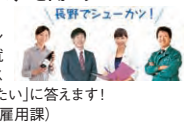


16月 富岡市・安中市・軽井沢町 明治の歴史街道の魅力発見

■ 11:00～12:30
群馬県富岡市の富岡製糸場、安中市の稚水第三橋梁、長野県軽井沢町の旧三笠ホテルの明治歴史遺産を結び「歴史遺産街道」。この2市1町が持つ歴史的な魅力をご紹介します。それぞれのご当地キャラクターも登場予定!
■ 0267-45-8579（軽井沢町観光経済課）

予約制 見学可 シューカツNAGANO応援隊

～信州で働く、先輩達の生の声を聞こう～
■ 14:00～16:30 ■ 20名
長野県内で働く若手社会人の「シューカツNAGANO応援隊」が就活体験談や仕事の内容、1日のスケジュールなど、みなさんの「知りたい」に答えます!
■ 026-235-7201（長野県労働雇用課）
銀座NAGANO発! 日本旅行記者クラブ会員限定 見学可 スーパープレゼンテーション「安曇野市」
■ 17:30～19:30 ■ 03-6274-6015（銀座NAGANO）



17月 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）



銀座NAGANO日本酒講座Vol.20 予約制 見学可 酒造りを学ぶ 第10回「まどめ」

■ 18:00～19:30 ■ 3,000円（日本酒4銘柄・お料理付） ■ 24名
お酒を楽しみながら、酒造りの専門知識を学ぶ連続講座の最終回です。
■ 03-6274-6015（銀座NAGANO）

18月～21月 信州・善光寺平アートライン ～美術館・博物館の魅力～

善光寺平に立地する美術館・博物館がそれぞれの魅力をご案内。各館の所蔵品の展示や日替わりワークショップ、オリジナルグッズの販売を行います。■ 11:00～17:00
日替わりワークショップ
■ 時間内随時受付 ■ 無料
[2/18] 作品のなかの文字を読んでみよう
講師：池田満寿夫美術館スタッフ
[2/19] オリジナル額を作ろう
講師：おぶせミュージアムスタッフ
[2/20] 紙の着せ替え人形をつくってみよう
講師：田中本家博物館スタッフ
[2/21] 名画ジグソーパズルに挑戦!
講師：北野美術館スタッフ
各日先着50名様! りんごにアート心を添えたプレゼントをご用意しています!



026-235-4111（善光寺平アートライン推進協議会）

20月 松本英子・善光寺女子旅のすすめ トーク&ライブ

～長野灯明まつり、宿坊体験紀～
■ 17:00～19:00（16:30開場） ■ 2,500円（酒セット+700円）/和菓子セット+300円) ■ 40名
善光寺参りで一度は泊まってみたい宿坊。精進料理やお朝事、お数珠頂戴とは? 冬の長野の風物詩・灯明まつりの様子と共に楽しんでいただくトーク&ライブイベントです。
■ 03-6274-6015（銀座NAGANO）



22月 予約制 おいしさ発見 浅間南麓 ～観光列車ろくもんのおもてなし～

■ [第1部] 12:00～13:30 ■ [第2部] 14:30～16:00
■ [第3部] 17:00～18:30
■ 各3,000円（食事・おみやげ付） ■ 各24名
東信州を駆けるしなの鉄道の観光列車「ろくもん」のシェフが地元食材を調理し、乗客乗務員が料理をサーブします。浅間南麓の恵みを存分に楽しみなさい。
■ 0267-45-8579（軽井沢町観光経済課）



23月 招待者限定 信州そばの魅力発信・品評会

■ 12:00～15:30 ■ 30名
「おいしい信州ふーど(風土)」のヘリテージに該当する信州そばの魅力を発信します。
■ 026-235-7216（長野県農産物マーケティング室）
予約制 見学可 信州企業×若者交流会「観光とサービス」
■ 17:30～19:30 ■ 30名
信州の「観光とサービス」に関する企業が銀座に集まり、若者と交流します。
■ 090-3585-4989（地元カンパニー）



24月 峰竜太のミネスタ in 銀座NAGANO

■ 9:00～11:30 ■ 25名
長野県観光大使の峰竜太さんがメインパーソナリティーのラジオ日本の人気番組を公開生放送! 大河ドラマ「真田丸」や諏訪の御柱祭など、信州の旬の魅力を峰さんがたっぷりお届けします。
■ 026-235-7249（長野県信州ブランド推進室）



一部予約制 ワイナリーがやってきた! ～五一ワイン～

■ [第1部] ワインセミナー(当日受付)
■ 16:00～17:00 ■ 1,000円 ■ 24名
ワインを科学的に分析した結果など、五一ワインの菊池様の興味深い話と味覚体験をお楽しみください。
■ [第2部] 林農園 五一ワインを楽しむ会(予約制)
■ 18:00～19:30 ■ 4,000円 ■ 24名
ワイン5種とチーズプレートを味わいながら、桔梗・原ワインの歴史ともいえる五一ワインの歩みを知ってみませんか。
■ 03-6274-6015（銀座NAGANO）



25月・26月 一部予約制 見学可 信州の作り手から24の「約束」 Webサイト評価ミーティング&ワークショップ

■ [第1部] マーケター、ブロガー向け評価ミーティング
■ 13:00～15:00（両日共通） ※一般の方も参加可
■ [第2部] ワークショップ(一般対象・予約制)
■ 15:30～16:30（両日共通） ■ 15名
「ワークショップ内容」[2/25] 丸山珈琲「コーヒーのおいしい淹れ方」[2/26] 八幡屋職五郎「自分だけの七味唐辛子を調合しよう」
■ [第3部] 一般消費者向け評価ミーティング(当日受付)
■ 16:30～18:30（両日共通） ■ 先着30名
企業のWebページをご覧いただいてから、実際に商品と味わい触れてみたご意見をいただきます。各種商品の試食などもございますので、お気軽にご参加ください。
■ 026-254-6602（SHINSHU BRAND WAVE事務局）



27月 予約制 見学可 長野県へのU・Iターン転職セミナー

■ 13:00～15:00 ■ 40名
専任のコンサルタントが、大好きな信州で、思い切り働くための転職を支援します。
■ 026-235-7024（長野県地域振興課）

28月 女性限定 予約制 オズマガジン ていねいSHARE PROJECT×銀座NAGANO 信州松本 あったかコーヒーと手作り雑貨の旅

■ [第1部] 13:00～15:00 ■ [第2部] 16:00～18:00
■ 3,000円（スイーツ・ドリンク・ワークショップ材料費含む） ■ 各20名（女性限定・応募多数の場合は抽選）
雑誌オズマガジンの「ていねいSHARE PROJECT」とのコラボによる信州の街をテーマにしたイベント。ナビゲーターには今までに1300軒以上の純喫茶を訪ね歩いたという難波里奈さんと、松本で活躍する女性クラブト作家グループのPomPomさんをお迎えします。後半は、みんなでエッセイづくりのワークショップを楽しみましょう。
■ 026-235-7249（長野県信州ブランド推進室）



29月 一部予約制 「大鹿村」から、おいしい大鹿発信!! 大鹿歌舞伎の役者に逢おう

■ 11:00～12:30
国選択無形民俗文化財にも指定されている大鹿歌舞伎の役者が実際の化粧や衣装の綺麗を纏ってワークショップを開催します。
大鹿ジビエとワインが巡り愛う♡(予約制)
■ [第1部] 16:00～17:00 ■ [第2部] 17:30～18:30
■ 1,000円 ■ 各15名
「大鹿ならではの」をテーマにした、大鹿産野菜と鹿肉の持つ独自の旨みを最大限に引き出したお料理をお楽しみください。
■ 0265-39-2929（大鹿村観光協会）

