

／ 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ください！



俳優
阿部 寛さん



「疾風ロンド」は、野沢温泉スキー場の全面協力で撮影させてもらいました。昨シーズンはいつもの半分以下の積雪しかなかったそうですが、現場に入った初日、驚くほどの大雪になったんです。実は、他の現場でも雪を降らせたことがあって、雨男ならぬ“雪男”なんです。雪不足の時には、ぜひ声をかけてください(笑)。

野沢温泉は、風情ある外湯が沢山あるので、一回行ってみました。でも、扉を開けた瞬間に7、8人くらいから「あっ!」という視線を感じて、そのまま扉を閉めてしまいました(笑)。みなさんも驚いたんでしょうね。温泉は、その後ホテルの部屋で楽しませてもらいました。

「サラリーマンNEO」を立ち上げた吉田監督のファンだったので、この役を受けさせてもらいましたが、これほど二転三転しスピード感ある作品は、僕にとっても初めての挑戦でした。難しいことを考えずに楽しめる、気持ちいいエンターテインメント作品に仕上がったと思いますし、東野さんも大絶賛とのことなので、是非劇場で楽しんでほしいですね。

Profile

1964年 神奈川県生まれ。中央大学在学中にモデルとしてデビューし、189cmの長身を活かしたダイナミックな役からエキセントリックな役までこなす演技派俳優として活躍。トリックシリーズ(2000年～/テレビ朝日)、テルマエ・ロマエ(2012年/映画)、下町ロケット(2015年/ TBSテレビ)など代表作多数。

映画「疾風ロンド」 11月26日(土)より全国ロードショー

日本を代表する人気作家・東野圭吾が書き下ろし、10日で100万部を売り上げた同名小説「疾風ロンド」を実写映画化。監督は、「サラリーマンNEO」やNHK連続テレビ小説「あまちゃん」の演出で日本中に一大ブームを巻き起こした吉田照幸。主演に阿部寛を迎え、共演に大倉忠義(関ジャニ∞)や大島優子など人気の実力派キャストが顔を揃える。スキー場を舞台にスピードとユーモアが交錯する笑撃のサスペンス。

【原作】東野圭吾「疾風ロンド」(実業之日本社刊)
【監督】吉田照幸 【脚本】ハセベバクシンオー 吉田照幸
【出演】阿部寛 大倉忠義 大島優子

「疾風ロンド」×銀座NAGANO 11月26日④
公開記念キャンペーン 12月18日⑤

映画をご覧いただき、銀座NAGANOに半券をお持ちいただいた方先着150名に、野沢温泉村の「野沢菜炒め」をプレゼント!さらに抽選で3名に主演の阿部寛さんのサイン入り劇場パンフレットとオリジナル「疾風機」が、5名に野沢温泉スキー場のペア1日券が当たります!!

場 2F観光インフォメーションコーナー

皆様のご要望にお応えし、
今年も開催!

2016信州蕎麦Week

12月12日(月) ▶ 16日(金)

日替わりで信州各地の名物蕎麦が味わえる、銀座NAGANO年末の特別企画。
昼の部はお蕎麦と付け合わせなどを、夜の部ではお蕎麦と郷土料理を地元のお酒と共に楽しめください。

12日(月)
ざる・とうじ蕎麦

ながわ観光協会(松本市奈川)
地元温泉宿のご主人方が、新蕎麦の「ざる」と伝統の「とうじ蕎麦」をご提供します。
■【昼の部】1,200円【夜の部】2,500円

13日(火)
いいじま源蕎麦

いいじま手打ち蕎麦の会(飯島町)
信州蕎麦(信濃1号)の種子を公式に栽培する県下唯一の地の蕎麦を味わってください。
■【昼の部】1,000円【夜の部】2,000円(ドリンク別途)

14日(水)
寒晒し十割蕎麦

信濃右衛門(上田市武石)
寒晒し蕎麦を製粉した武石産蕎麦粉100%の十割蕎麦と田舎料理をお楽しみください。
■【昼の部】1,200円【夜の部】2,500円

15日(木)
もりそば・きりだめそば

おっこと亭(富士見町)
ハヶ岳西麓の100%地元産「玄そば」を使用。名物の「きりだめそば」をぜひご賞味あれ。
■【昼の部】1,200円【夜の部】2,100円

16日(金)
胡桃だれ付き天ざる蕎麦

東都庵(上田市)
老舗の蕎麦を東信州特産の胡桃のたれで。夜の部では絶品と評判の馬刺しも。
■【昼の部】1,200円【夜の部】3,000円

■ 昼の部
① 11:30～12:30
② 13:00～14:00
夜の部
17:30～19:00
※全日共通
■ 各回20～24名
※予約者優先

毎日食べたい!
そんな方には **5日間通しチケット**
4,800円がお得

2階イベントスペース横のレジにて11月20日～30日までの期間限定で販売いたします。数に限りがありますのでお買い求めは早めに。
※対象は昼の部のみとなります。

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2016年11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“つなぐ”。
銀座NAGANO情報マガジン

2016 12月号 VOL.25

平成28年11月15日発行

しあわせ信州

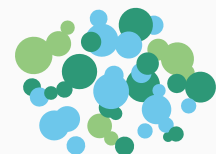
TAKE FREE 毎月15日発行

発行：銀座NAGANO

表紙絵：白井ゆみ枝

信州のヒト・コト・モノとあなたを“つなぐ”。銀座NAGANO情報マガジン

2016 12月号
VOL.25
平成28年11月15日発行
TAKE FREE



銀座 NAGANO
しあわせ信州シェアスペース

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

飯田の地で伝統を紡ぐ

真心を結ぶ日本の美、水引の世界

[TOPICS]

- ・映画「疾風ロンド」公開記念キャンペーン開催!
- ・スペシャルギフトセット「信州からの贈り物」販売開始

12月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

- ・2016信州蕎麦Week
- ・“寒”の土用丑の日に味わう、岡谷のうなぎ

阿部 寛さんの信州のココが好き。



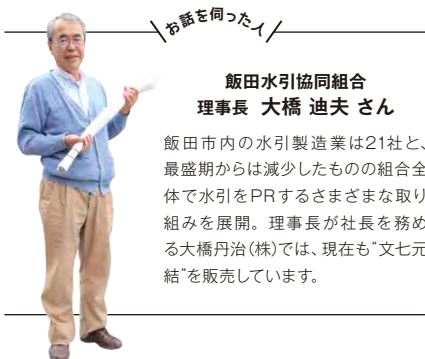
LIFE STYLE OF SHINSHU

飯田の地で伝統を紡ぐ 真心を結ぶ日本の美、水引の世界

南信州の飯田は、街道の要所として東西の文化が交流し、かつては信州の小京都とも呼ばれさまざまな文化が育まれました。また、和紙の原料となる楮が豊富で、古くから和紙づくりが盛んでした。こうした背景もあり、現在、飯田の水引は地域を代表する伝統工芸として、約7割の全国シェアを誇る産業として歩みを続けています。その歴史を紐解き、人々の思いに触れ、飯田水引の魅力に迫ります。



職人の手によって結ばれた「松竹梅の水引」も銀座NAGANOで取り扱い中。



飯田水引協同組合
理事長 大橋 迪夫 さん

飯田市内の水引製造業は21社と、最盛期からは減少したものの組合全体で水引をPRするさまざまな取り組みを展開。理事長が社長を務める大橋丹治(株)では、現在も「文七元結」を販売しています。

飯田の地でつくられる 美と真心のカタチ

飯田水引の歴史の源は、「元結」と呼ばれる髪を束ねる紙紐づくりにあります。男性も髷を結った江戸時代、元結は全国で生産されていましたが、飯田の名を全国に広めたのが落語「文七元結」でも知られる桜井文七でした。「文七さんは「強く綺麗で馴染みやすい」という飯田元結の特徴を活かして、光沢ある丈夫な品を作り、江戸に売り込んだんです。江戸で瞬く間に評判になって、文七元結は全国区のブランドになったそうです。そのおかげで、明治になって断髪令が発令された後にも飯田には元結が産業として残り、その技術が水引へ受け継がれていったんですよ」と大橋理事長は教えてくれます。結納品として使われる機会は減ったものの、アクセサリやラッピングなど新しい用途が増えているそうです。「水引をかけるというのは、真心を包んで渡すこと。用途やデザインは変わっても気持ちは変わらない。それをしっかり伝えたいですね」と語ります。



かつて水引といえば鶴亀や松竹梅などの豪華なものが主流でしたが、現在は小物やアクセサリとしてシンプルなデザインが人気。贈り物のワンポイントに水引を使う人も増えています。



大橋丹治で製造されている「文七元結」。

文七元結から生まれた 飯田水引の系譜



第1回「山の日」記念全国大会では水引組合で特製のコースージュを製造。ご臨席の皇太子殿下、皇太子妃殿下の胸元にも。

写真提供：第1回「山の日」記念全国大会実行委員会



飯田市議会場には市を代表するシンボルをとの要望で新設した5色のあわじ結びの水引が。



昔は飯田市内にも多数あったと言われる「はぎ場」と呼ばれる手こき作業場。部屋の端から端まで水引が伸ばされ、下地の白色の染色と糊づけが行われます。



乾かしながら色を染める手染めは、時間と手間のかかる作業。下地の白が出ないよう均一に染めるのは、まさに熟練の技。素材は紙なので切れや剥がれを防ぐのも重要です。

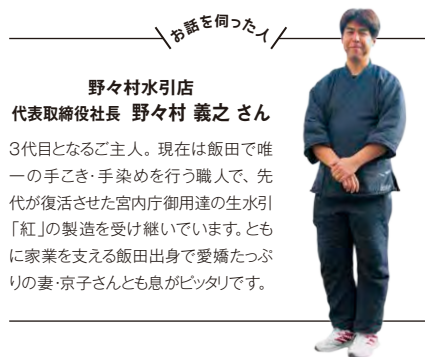


宮内庁御用達の特注品「紅(くれない)」は、野々村水引店と木下水引の共同開発品。玉虫色のような輝きを放ちます。

手こき手染めで醸し出す 水引の奥深い風合い

伝統の技を継承し作る 最高級の生水引

細工前の紙紐である「生水引」を製造するのが野々村水引店。広く使われる金銀紅白といった色はもちろん、蛍光色やラメ入りなど風変わりな物もあり、その数はなんと200～300種。これだけの種類がつくれるのは飯田の中でもここだけなのだと。さらに、もうひとつ、全国一の水引細工生産量を誇る飯田で義之さんだけが手がけるものが。それは、機械を使わず「手こき&手染め」で作る最高級の生水引。一本一本に布を挟み込み、海藻からできた糊と白色の染料をつけながら一気にしごくのは、ものすごく力が必要で見た目以上に難しい作業だといいます。「途中で止まると糊がダマになるし色ムラもできてしまう。だから一気に端から端までしごかなくてはダメなんです」と語る義之さん。こうして職人の技術で手間ひまかけて仕上げられた水引には、機械では出せない独特の質感が。伝統の技から水引の奥深い世界が垣間見られます。



野々村水引店
代表取締役社長 野々村 義之 さん

3代目となるご主人。現在は飯田で唯一の手こき・手染めを行う職人で、先代が復活させた宮内庁御用達の生水引「紅」の製造を受け継いでいます。ともに家業を支える飯田出身で愛嬌たっぷりの妻・京子さんと息がピッタリです。

工場見学

生水引ができるまでの主な工程



STEP-1

水引用の和紙を必要な太さに切ったら、水で濡らして一晩かけて乾かす。濡らすことにより強度が増す。乾いたら歯車でクルクルとまわして経りを入れ紐状に。



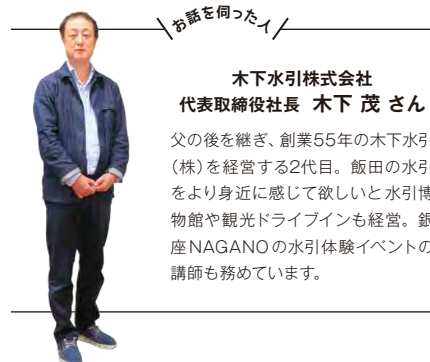
STEP-2

紐状になった水引に糊をつけ、柄付きのフィルムや金銀などの糸を巻きつける。中にはフィルムや糸を巻かず、染める手法も。出来る上がる種類は約300種と実に多彩。



STEP-3

出来上がった生水引は、18m程の長さの専用機械で濡らすと乾かすを繰り返して、伸ばして断裁。3尺の長さで切り落とし、約1000本が束になって出荷される。



お話を伺った！
木下水引株式会社
代表取締役社長 木下 茂 さん
父の後を継ぎ、創業55年の木下水引(株)を経営する2代目。飯田の水引をより身近に感じて欲しいと水引博物館や観光ドライブインも経営。銀座NAGANOの水引体験イベントの講師も務めています。

他種多彩なカタチは すべて手しごとで結ばれる

生水引をさまざまなカタチに仕上げる細工を担うのが木下水引です。機械化が進んだ今でも細工の工程はすべて手しごと。そのため、従業員以外に大勢のスタッフがいるのも水引業界の特徴で、飯田周辺には、今でも内職さんが200~300人、さらに中国やベトナムなど海外にもスタッフがいるそうです。「水引細工の作業は1人1工程の分業制が基本。ひとりで全工程を行うより、同じパーツを手掛けた方が精度も効率も良くなるんですよ」と語る木下社長のところでは、少量生産の高級品だけでなく日常で使える商品も多く、お正月飾りだけでも約180万個を手掛けています。「飯田にとって水引は、大切な地場産業。リーズナブルにしたり新しいデザインを取り入れたり、現代のニーズに合わせることでこれからも伝統が紡がれていくと思うんです。元結が水引に受け継がれたように、水引をもっと進化させていけたら嬉しいですね」と木下社長は語ります。



11月は華やかなお正月飾りの最盛期。玄関や部屋に飾りやすいコンパクトなものが売れ筋なのだそう。大手百貨店の限定デザインなどもあり、多種多彩な品目を手掛けています。

変化し進化し紡がれる 飯田水引の伝統



水引細工の基本ともいえる「あわじ結び」。複数の水引が平行になるように結ぶのがポイント。



「同じ間隔で広げるのが美しくつくるコツなんです」と教えてくれている間に亀が完成。



「ユニークな商品が日々誕生していますよ」と言うとおり、開発部の棚には多彩な水引や和紙がずらり。



水引を使った髪ざりやストラップなどが近頃の話題商品。和物との相性は抜群。

年末年始に使いたい水引アイテム

信州飯田の伝統工芸である水引が、多彩なスタイルに変身。
もらっても使っても嬉しいアイテムを揃えました。

今までのスタイルとはひと味違うオシャレなし袋、メッセージカード、アクセサリなど、銀座NAGANOではバラエティ豊かな水引グッズを取り揃えています。人気のかんざしは、和装はもちろん洋装との相性も良く、年末や新春のヘアスタイルのアクセントにおすすめです。



のし袋
486円~



©1976,2016 SANRIO CO.,LTD.
APPROVAL NO.5573809
tosHiko

ハローキティのし袋
1,500円



メッセージカード
432円~



ポチ袋
324円



tosHiko
アクセサリ
1,500円~



かんざし
555円~



水引雑貨
231円~

おいしい信州を
重箱スタイルで!

信州からの贈り物

この冬「おいしく健康に」をテーマに信州の逸品を揃えたギフトが登場。ここで紹介している銀座NAGANOでもおなじみの品々をはじめ、全20種類のラインナップからお好みのアイテムをセレクトできる特別なセットです。3,000円コース(税込価格3,240円)なら2つ、5,000円コース(税込価格5,400円)なら3つ選べて、共に送料込み。とってもお得な贈っても貰っても嬉しい信州づくしのギフトです。

詳しくは銀座NAGANO (☎03-6274-6018)まで。



木のおもちゃや、
NAGANO WINEなど
の贈り物も!

5,000円コースは内容もボリュームアップ
& 3段重ねでさらにお得!!



丸山珈琲

店頭では販売していないドリップバッグタイプ。いつでも気軽に丸山珈琲を楽しめます。

・丸山珈琲のブレンド
ドリップバッグ×7



小笠原商店

手間暇かけてつくる極上の天然糸寒天をご家庭でも。

・天然糸寒天10g×2
・野菜とたまごの具だくさん
寒天入りスープ×1
・ざく切りキャベツとトマトの
寒天入りスープ×1



アルプス物産

木曽の伝統食「すんぎ漬」は植物性乳酸菌でカラダも喜ぶ味です。

・すんぎ漬 250g×1
・御嶽漬 240g×1
・すんぎ茶漬×2



松川村黒豆生産加工組合

安曇野で育った黒豆を使用。素材の旨みを存分に楽しめます。

・福々豆 75g×1
・黒豆きな粉ねじり 140g×1
・黒豆茶ティーバッグ 10g×15P

記載の内容は3,000円コースのものになります。

銀座NAGANOで信州の味覚を!



1F
バルカウンター

12月の
ワンプレート



山賊焼きのクリスマスチキン

1,000円

大ぶりの鶏もも肉をにんにくペースで味付けし、片栗粉の衣でカラッと揚げた、松本地域の名物「山賊焼き」をクリスマスチキンで。甘みを増した白菜や水菜にりんごを加えた信州ならではのサラダには、こだわり野菜や果実をふんだんに使用した銀座NAGANOオリジナルのドレッシングをかけて。おすすめのパンとデザート付。

12月25日
まで

12

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

■時間 ■料金 ■定員 ■お問い合わせ先

1木 予約制 見学可

おいしさの再発見！ プレミアムドライフルーツ「市田柿」

■【第1部】11:00～12:00 【第2部】14:00～15:00
■1,000円 定各20名

12月1日は「市田柿の日」。
見て・触れて・味わう体験会を開催します。加工体験やチーズとの食べ合わせなどの各種試食もお楽しみください。
■0265-53-0414
(市田柿ブランド推進協議会)



2金 予約制

食べよう北信州 ～飯山のお米と伝統野菜～

■11:30～14:00 定20名

信州の伝統野菜「坂井芋」や「常盤牛蒡」を「おいしい信州ふーど」名人の坪根登美子さんがご紹介します。両食材を使った「芋の煮ころがし」や「ごぼうチップス」などの実演や試食もお楽しみください。
■0269-23-0222
(長野県北信農業改良普及センター)



招待者限定

千曲川 ワインバレー プロジェクト 現状報告会

■17:00～19:00
■0268-71-7082
(日本ワイン農業研究所)

3土 予約制 講演の部のみ見学可

しあわせ信州健康セミナー Vol.10

■11:30～14:00 定2,000円 定24名

講演は千葉大学医学部教授で漢方専門医でもある並木隆雄氏による「くらしの中の漢方de養生～信州食材でつくる薬膳料理～」。
食の体験では、岡部栄シェフによる信州食材を使った薬膳ランチをお召し上がりいただきます。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



一部予約制

世界の中の“NAGANO WINE” ～大滝恭子さんをお迎えして～

■【第1部】ティスティング
■15:30～17:00 定2,000円
■50名(立席・予約者優先)

■【第2部】ワイン会
■17:30～19:30 定5,000円 定30名(着席予約制)
日本ワインを愛する会の事務局長を務める大滝恭子さんを招く特別企画。世界の中における日本ワインや長野県産ワインの現状を学びながらNAGANO WINEをご堪能ください。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



4日 招待者限定 見学可

野沢温泉& 丸の内朝大学 「ゆかた山岳部」 合同部会

■13:30～17:00
■026-223-6050
(信越観光圏協議会)

5月 招待者限定

信州ジビエ 商談会

■13:00～17:00
■026-235-7273
(長野県鳥獣対策・ジビエ振興会)

6火 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！

■【第1部】入門コース 11:00～14:30
■【第2部】上級者向けコース 15:00～18:30

■各5,000円 定【第1部】30名 【第2部】20名

信州蕎麦の伝統的な技である「一本棒・丸延し」で十割蕎麦打ちを体験。第1部は初めての方も楽しめる入門編、第2部は蕎麦のソムリエに認定された上級者向けの講座です。
■080-5428-1730 (蕎麦Web)



7水 予約制

自然と人に磨かれた 信州厳選の米が勢ぞろい！

長野県原産地呼称管理制度認定品 お披露目会

■12:00～13:30 定2,000円 定20名

長野県原産地呼称管理制度の認定米と横山タカ子さんが「おいしい信州ふーど(風土)」食材で作る「朝食の食卓に合うおかず」をお楽しみください。
■026-235-7216 (長野県農産物マーケティング室)



予約制

伝統の“美”を学ぶ ～飯田水引の世界～ 第3回

■18:00～19:30 定2,000円 定20名

水引の美しさと手作りの楽しさを味わえる連続講座の最終回。ご自身で好きなアイテムを完成させてみましょう。ステップに応じ個別に指導しますのでで単発での参加もOKです。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



8木 予約制 見学可

信州の「粉もん」づくり講座 第9回 “すいとん”と“年玉おやき”

■【第1部】11:30～13:30
■【第2部】15:00～17:00

■2,000円 定各20名

今回は、やさしいつぼりの「すいとん」2種類とお正月にいただく白玉餅を入れた「年玉おやき」を作ってみましょう。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



9金

“寒”の土用丑の日に味わう、 岡谷のうなぎ

■13:00～19:00

岡谷市では「脂の乗りが良くなる冬にうなぎを食べよう！」という「寒のうなぎ」の取り組みを実施中。蒲焼や新商品などを試食し、岡谷のうなぎを体感してください。地酒の試飲もご用意するほか、当日ご来場いただいた方先着100名には、岡谷のうなぎ店で利用できる1,000円分の特典カードのプレゼントも。
■0266-23-4811 (岡谷市商業観光課)



10土 予約制 見学可

信州みやだワインまつり in 銀座

■【昼の部】12:00～15:00 【宵の部】17:00～19:00
■各1,000円 定各30名

「宮田繁輝」は、日本在来の山ぶどうと、希少種のヤマソービニオンから造られる芳醇なワイン。昼の部では、地元で行われる解禁イベントを現地と同様に銀座でお楽しみいただきます。宵の部ではワインと宮田村産食材の料理とのマリァージュをゆったりお楽しみください。
■0265-98-7048 (食ごころ)
0265-85-5864 (宮田村産業振興推進室)



11日 予約制 見学可

木曽五木でつくる木製ガーランドづくり ～Xmas ver.～

■10:45～12:30 定1,000円 定16名

「木曽五木」(ヒノキ・アスナロ・ネズコ・サワラ・コウヤマキ)をはじめ10種類以上の国産材から好きな木を選んでクリスマス仕様のガーランドを作ってみましょう。
■0264-22-4390
(木曽町農林振興課)



予約制 大学生・大学院生限定

長野県教員採用選考 説明会 第1回

未来をひらく 信州の先生になろう

■13:30～16:30 定30名

長野県教員採用(高校)についての説明のほか、上伊那農業高校の生徒による研究発表、ディスカッションなどを行います。
■026-235-7430 (長野県教育委員会事務局高校教育課)

予約制 見学可

長野で保健師。～市町村 保健師・就職ガイダンス～

■17:30～19:30 定20名

スイーツなどを食べながら、県内の保健師さんたちの体験談などを聞けるガイダンスです。お気軽にご参加ください。
■026-235-7093
(長野県健康福祉政策課)



12月～16金 2016信州 蕎麦Week

■026-235-7249
(長野県信州ブランド推進室)

信州各地の個性豊かな蕎麦を日替りで食べ比べできる特別な5日間。信州蕎麦の美味しさと奥深さを存分にお楽しみください。
詳細は裏表紙をご覧ください。



12月 ざる・とうじ蕎麦 ながわ観光協会／松本市奈川

13日 いいじま源蕎麦 いいじま手打ち蕎麦の会／飯島町

14日 寒晒し十割蕎麦 信濃右衛門／上田市武石

15日 もりそば・きりだめそば おっこと亭／富士見町

16日 胡桃だれ付き天ざる蕎麦 東都庵／上田市

■昼の部 ①11:30～12:30／②13:00～14:00

夜の部 17:30～19:00 ※開催時間は全日共通

■料 昼の部 1,000円～1,200円、夜の部 2,000円～3,000円

■定 各20～24名

17土 予約制 見学可

南信州特産市田柿を食べよう ～市田柿の食べ方特集～

■【第1部】峰竜太さんと語ろう 市田柿のあんなことこんなこと

■11:00～12:00 定無料 定40名

■【第2部】市田柿作り体験 ～市田柿が出来上がるまで～

■13:30～15:30 定1,000円 定20名

■【第3部】南信州産お野菜、お肉料理を食べよう ～お酒・市田柿と共に～

■17:00～19:00 定1,000円 定20名

高森町で生まれ、100年以上の歴史を紡ぐ干し柿の「市田柿」。ゲストの峰竜太さん、下嶋さんと共に、試食や加工体験を行い、楽しくおいしく市田柿を知っていきましょう。
■0265-35-9441 (高森町経営企画課)



18日 予約制 見学可

しあわせ信州やまほいくセミナー くらしてごらん 子育て支える奥高遠

■10:40～12:40 定40名

自然豊かな信州で、子どもの持つ力を引き出す「やまほいく」を実践してみませんか。今回は信州型自然保育(信州やまほいく)認定園である伊那市の高遠第2・3保育園の取り組みをご紹介します。
■026-235-7210 (長野県次世代サポート課)



予約制 見学可

好きです。信州・北相木 よっとこなん Show!!

■13:30～15:30 定無料 定15名

幻の食材「岩たけ」や地域食材を使った田舎料理の試食と、村の生活に憧れ東京から移住された井出夫妻によるミニコンサートを開催します。
■0267-77-2111 (北相木村総務企画課)



予約制 見学可

信州へ！移住者創業セミナー

■17:00～19:00 定20名

信州で物件をリノベーション・リフォームし、あなたのお店を始めませんか。先輩移住創業者から体験を踏まえた創業のポイントを学ぶセミナーです。
■026-235-7194
(長野県創業・サービス産業振興室)



19月 予約制

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 定20名

県内企業の若手社会人が自身の就活体験談や仕事内容など、学生のみなさんの「知りたい」にお応えします。
■026-235-7201 (長野県労働雇用課)



20火 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 定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)

招待者限定 見学可

銀座NAGANO発！

スーパープレゼン

テーション

「東御市」

■18:00～19:30

■03-6274-6015

(銀座NAGANO)

21水 予約制 見学可

銀座NAGANO日本酒講座

基礎コース後期 第5回「麹と酒母」

■18:00～19:30 定3,000円(日本酒4銘

柄+おつまみ付) 定16名

日本酒の基礎を学ぶ連続講座です。お酒の知識がなくても大丈夫。酒造りの工程を紐解いて楽しく信州の地酒を学びましょう。
■03-6274-6015
(銀座NAGANO)



22木 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 定各20名

アワビのようなこりこりした食感が特徴の浅海町産「白麗茸」を使ったきのこのクリーム煮など、この時期にぴったりなレシピをご紹介します。
■026-235-7249
(長野県信州ブランド推進室)



23金 祝

信州の園芸特産 農林水産大臣賞大集合！

■11:00～14:00

今年、長野県で行われた農産物と加工品の品評会で最優秀賞を受賞したものが集結。長野県の逸品を見て、味わって、買えるまじないチャンスです。
■026-235-7228
(長野県園芸畜産課)



予約制 見学可

塩尻ワインでメリークリスマス！

■【第1部】16:00～17:00 【第2部】18:00～19:00

■各3,000円 定各28名

塩尻産プレミアムワイン6種類をテイastingして、あなたのクリスマスにピッタリなワインをみつけてみませんか。おつまみには、塩尻野菜のテリーヌや信州SPFポーク&イナゴのテリーヌなどをクリスマスバージョンでご提供します。
■0263-52-0786 (塩尻市地域ブランド推進活動協議会)



24土

銀座NAGANO りんごカフェ

■13:00～17:00

■紅茶セット1,000円(50食限定)

この日限定で、信州産のフレッシュりんごを使ったアップルティー、りんごのワイン煮などのスイーツをご提供。イブの午後ひとときを銀座NAGANOでゆったり過ごしてみませんか。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



25日

銀座NAGANO 茶屋

■13:00～17:00 定お茶うけ&

日本茶セット700円(50食限定)

温泉饅頭、和菓子、お漬物を信州産の日本茶と共に提供。年末年始のイベントや、この冬におススメの温泉の情報などもご紹介します。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



26月

27火



28水 当日受付

銀座NAGANO酒場 ～信州のお年取り～

■15:00～19:15(ラストオーダー・ラストイ

ン19:00) 定2,000円(お料理は40食限定)

今年も一年お疲れ様でした。この日の酒場では美味しいお酒とともに、信州らしいお年取り食材をご提供します。いつもより少し早い時間からお待ちしております。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



29木

30金



※12/30は営業時間が変更となる場合があります。

12/31～1/3は休業となります。

※ ■グレー網掛けのイベントは、参加いただける方が限定されていますので、予めご了承ください。

4Fでは、各種移住交流相談会を開催しています。
参加申込・詳細確認は、ホームページまたは各問い合わせ先へ

佐久市移住特設窓口
■12月2日、9日、16日、23日
■13:00～15:00 定0267-62-3283

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会
■12月11日、23日 定13:00～17:00
■0269-62-3111 (内線252)

須坂市移住相談会
■12月11日 定10:00～18:00
■026-248-9017

長野県新規就農相談会
■12月4日 定10:00～16:00
■026-235-7243