

北沢正和さん & KAORUさんの

後期申込受付中!

信州の暮らしを彩る 山里健康ランチ

山里の健康的なランチで食材の素晴らしさ、
信州の四季の暮らしと生活の知恵に
触れてみませんか。



■ 12:00～13:30

11:00～16:00には、食材を提供いただく地域の野菜などを取り
揃えたマルシェを開催

■ 半期 (10月～3月) 6回一括申込 12,000円、各回申込 2,500円

■ 各回 24名

■ 開催日程&コラボ市町村 (主な食材やテーマ)

10月 5日 (木) 須坂市 (ぶどう、りんご、秋野菜、ジビエ)

11月 2日 (木) 塩尻市 (ながいも、秋野菜、伝統野菜、くだもの)

12月 7日 (木) 「おいしい信州ふーど(風土)」セレクション①

1月 11日 (木) 佐久市 (体温まる根菜類、豆各種)

2月 1日 (木) 東御市 (厳寒の食の楽しみ)

3月 1日 (木) 「おいしい信州ふーど(風土)」セレクション②

■ ナビゲーター

シニア野菜ソムリエ KAORU



飯綱町出身。日本
野菜ソムリエ協会
認定第1号の野菜
ソムリエ。

■ 料理人

職人館館主 北沢正和



佐久市在住。2016
年農林水産省「料理
マスターズ」第1回シ
ルバー賞を受賞した
5人の一人。

「ゆるキャラ®グランプリ2017」開催中!

投票期間: 2017年11月10日 18:00まで

今年も長野県PRキャラクター「アルクマ」が

エントリー中!

毎日1回の投票と応援にご協力ください!



投票は、

ゆるキャラグランプリ アルクマ

長野県PRキャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ

「アルクマ応援隊」も募集中! (応募締切: 平成29年9月末日)

詳しくは、長野県観光誘客課 (☎026-235-7254) まで。

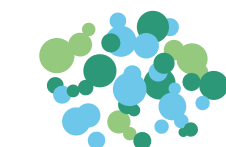
銀座NAGANO LINE@ 友だち募集中!

イベント参加の特典や割引クーポンなど、登録者限定の
お得な情報を随時配信中。

銀座NAGANOファンの皆様の登録をお待ちしています!



毎週 日曜 「ジョブカフェ信州銀座サテライト」開設中! 長野県へのU・Iターンを希望する学生 (既卒3年を含む) の方を対象に、キャリア・コンサルティング等の
サービスを無料で提供しています。ぜひご利用ください。 時 10:00～19:00 問 0120-275-980



銀座NAGANO

住所 〒104-0061
東京都中央区銀座5-6-5NOCO1・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2017年9月現在のものです。商品・メニュー・イベント内容等とは変更と
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。



世界級リゾートへ、
ようこそ。山の信州

ラストスパート企画

銀座NAGANOと信州に行って 得しようキャンペーン

応募締切 ▶ 10/10 (火)

チャンス1

銀座NAGANOでお買い物
すると「信州の絶景&宿泊
キャンペーン」が
W抽選に!



抽選で800名に当たる「信州の絶景&宿泊キャンペーン」の賞品

特別賞 長野県内宿泊施設 無料宿泊券…150名様

A賞 信州産フルーツ詰め合わせ…20名様

B賞 信州産ワインセット…20名様

C賞 【夏限定】アルクマオリジナル旅手帳…300名様

D賞 アルクマオリジナルタンブラー…310名様

+プラス 銀座NAGANOでお買い物をしていただいた方
を対象に、Wチャンス抽選!

20名様に銀座NAGANOオリジナル手帳等をプレゼン
トいたします!

応募 方法 信州DC期間中の県内宿泊施設領収書と平成29年9月11
日(月)～9月30日(土)の間の銀座NAGANOのお買い上げレ
シートと一緒に撮影し、絶景写真とともに送ってください。

チャンス2

長野県内で食事をして銀座NAGANOの
クーポンゲット!

長野県内で1,000円以上の食事をして、レシート
等を銀座NAGANOにお持ちいただいた方、先着
250名に銀座NAGANOで使える200円分のク
ーポンをプレゼントいたします。

200円

応募 方法 信州DC期間中の長野県内の飲食店でのレシート・領収書
を銀座NAGANO 4Fにお持ちいただきご提示ください。
※お一人様1回につき、お引換えは1枚までとさせていただきます。
※住所や店名等で長野県内の店舗であることが明確にわか
るレシートをご提示ください。
※予定数に達し次第終了となります。

キャンペーンの詳細は銀座NAGANO店頭またはHPにて
ご確認ください。



信州のヒト・コト・モノとあなたををつなぐ。
銀座NAGANO情報マガジン

2017 10月号

VOL.35

平成29年9月15日発行

しあわせ 信州

TAKE FREE 毎月15日発行

発行: 銀座NAGANO

表紙イラスト: Reach

信州のヒト・コト・モノとあなたををつなぐ。銀座NAGANO情報マガジン

2017 10月号
VOL.35
平成29年9月15日発行

TAKE FREE

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

塩尻ワインの魅力

～紡がれる歴史、集う人々～

[TOPICS]

信州デスティネーションキャンペーン ラストスパート企画

銀座NAGANOと信州に行って得しようキャンペーン 開催中!

10月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

後期申込受付中!

・北沢正和さん & KAORUさんの「信州の暮らしを彩る山里健康ランチ」

信州須坂 岡木農園のサプライズ!

・銀座で楽しむぶどう狩り♪



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース



世界級リゾートへ、
ようこそ。山の信州

信州デスティネーションキャンペーン 2017.7.1～9.30

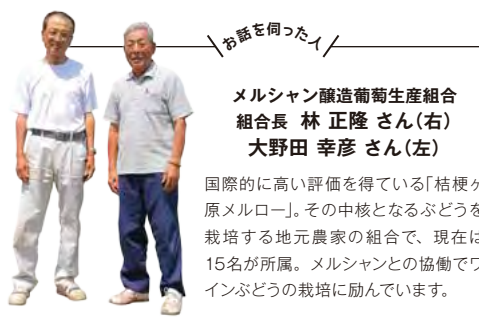


塩尻ワインの魅力 ～紡がれる歴史、集う人々～

明治中期に豊島理喜治らが原野だった桔梗ヶ原を開拓し、林五一らが醸造をはじめて誕生した塩尻ワイン。メルローやシャルドネなどの欧州系品種の導入にいち早く取り組み、国内屈指のワイン産地としての地位を築くだけでなく、新進のワイナリーも続々と興り、風物詩の塩尻ワイナリーフェスタには、毎年5000人を超える愛好家たちが集います。そんな塩尻ワインの魅力にひき寄せられ、ワインとともにある方々を訪ねました。



塩尻市には10のワイナリーがあり、楽しめるワインも実に多彩です。



メルシャン醸造葡萄生産組合
組合長 林 正隆 さん(右)
大野田 幸彦 さん(左)

国際的に高い評価を得ている「桔梗ヶ原メルロー」。その中核となるぶどうを栽培する地元農家の組合で、現在は15名が所属。メルシャンとの協働でワインぶどうの栽培に励んでいます。

“いいワインをつくりたい” 農家もメーカーも想いはひとつ

40年ほど前までの塩尻ワインといえば、赤はコンコード、白はナイアガラが大半。そんな時代、地元農家を情熱的に説得し、国内初となる本格的なメルローの栽培をこの地でスタートさせたのが三楽オーシャン(現メルシャン)の故・浅井昭吾氏でした。栽培を始めてから14年後、その試みは「信州桔梗ヶ原メルロー1985・86」がリュブリアーナ国際ワインコンクールで2年連続大金賞受賞(1989-90)という最高の結果をもたらします。これは、日本ワインが世界から認められた瞬間でもありました。「メルシャンの担当者はまめに畑に来て、生育状態をチェックしたり、農家との交流も深めたりしてくれる。ぶどうの仕分けもすごく厳しいけど、ワインにかける情熱はこっちも同じ。良いぶどうつくらなきゃって思うよな」と口を揃える林さんと大野田さん。“世界に誇るワインを”という浅井氏の想いは、メーカーそして地元農家の誇りとなって受け継がれています。



10月に収穫を迎える林さんの棚栽培ぶどう。「近頃は温暖化や雨が増えたりで、傘かけが必要になったり手入れ方法を変えなきゃいけない。それが一番苦労しますね」と話します。

地元農家とメルシャンが挑む 世界に誇る塩尻のメルロー



組合で唯一、垣根栽培も行う大野田さん。垣根はリスクも高いが濃厚なぶどうが育つそう。

林さん・大野田さんたちの ぶどうから造られたワイン



シャトー・メルシャン
桔梗ヶ原メルロー 2013 (左)
銀座NAGANOで取り扱い中
繊細な味わいの中に厚みと力強さを感じさせる逸品。「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2013」は日本ワインコンクール2017で金賞を受賞。
シャトー・メルシャン
長野メルロー 2015 (右)
メルローの熟した果実感とエレガントな味わいがバランス良く楽しめます。



ワイナリー名は実家の苗字「古田」と昔から人が暮らす由緒ある故郷のイメージから命名。現在は5種類のワイン用ぶどうを栽培し、今秋の収穫後にいよいよ初仕込みを迎えます。

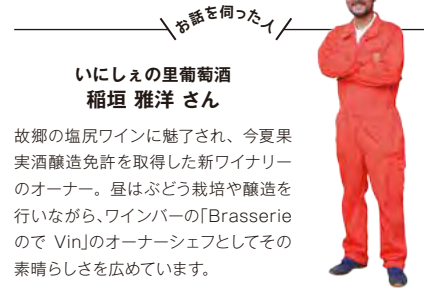


上)塩尻市では醸造用ぶどうの栽培やワイナリー設立を目指す人を対象に4年制の「ワイン大学」を開講。下)ぶどうづくりに力が入る稲垣さん。

唯一無二のワインを造りたい 故郷で叶えるワイナリーの夢

塩尻ワインに衝撃を受け 料理人からドメーヌへ

高校卒業後に上京し、都内で料理人として働いていた稲垣さんがワインに関心を抱いたのは、約12年前。地元のワイナリーでのお手伝いをした時に味わったワインに衝撃を受けたことがはじまりでした。「塩尻ワインといえば、甘くてジュースのようなイメージだったんです。でも久しぶりに飲んだら、品種も増えていて、しっかりとした果実味のあるワインがたくさん誕生していました。こんなおいしいワインが地元でつくれるんだ!と驚きましたね」と稲垣さん。塩尻駅前でワインバーを営む傍ら、塩尻市が開講する「ワイン大学」に通って栽培や醸造、経営について学び、ワイン特区の制度を活用して今年念願のワイナリーを実家敷地にオープンさせました。「塩尻といっても広くて、僕が育った地域は標高が850mもあるんです。この土地にあった品種を自分で見つけ、ここでしか造れないワインを世に出すのが目標なんです」と夢は膨らみます。



いにしへの里葡萄酒
稲垣 雅洋 さん

故郷の塩尻ワインに魅了され、今夏果実酒醸造免許を取得した新ワイナリーのオーナー。昼はぶどう栽培や醸造を行いながら、ワインバーの「Brasserie Vin」のオーナーシェフとしてその素晴らしいさを広めています。

銀座NAGANOで買える

いにしへの里葡萄酒のワイン



メルロー2016(左)
シャルドネ2016(右)
各 3,240円 [各6本限定販売]

メルローは渋味が強すぎず食事にあわせやすい1本。シャルドネは果実味を重視しあっさりした味わいに上げています。ラベルの“冬春夏秋のぶどうの木”は真冬の剪定からはじまり、実りの秋に通じることを意味しているそう。

銀座NAGANOで体感

塩尻ワインセミナー 「ワイン用ぶどうを実食! ワインと味比べ」

10/7(土)開催!

ワイン用ぶどうと、その品種から造られたワイン6種の味を比べられるスペシャルセミナー。講師にはテレビ番組「辰田琢郎の葡萄酒浪漫」にもソムリエとして出演中の濱田知佐先生をお迎えします。

【第1部】13:00~14:30
【第2部】15:30~17:00
料 各3,000円 定 各24名
0263-52-0786
(塩尻市地域ブランド推進活動協議会)





体と心にうれしい Coffee & Tea

夏の疲れが抜けなかったり気温の大きな変化があったりするこの季節は、素材や技術にこだわった珈琲でリラックス&ヒーリングを。かわいらしいアルクマも、お茶の時間を一層盛り上げてくれます。

珈 琲



グランド・リッシュ
どんぐりコーヒー
テトラパック 583円
1袋 313円

安曇野産のどんぐりを丁寧にアク抜きして作った香ばしくてやさしい味わいに加え、高い抗酸化作用も魅力。ノンカフェイン。



黒姫和漢薬研究所
玄米珈琲
300g 1,080円
8袋 540円

玄米を焙煎し粉末状にすることで栄養を吸収しやすく仕上げた珈琲。妊婦の方やお子様、お年寄りにもおすすめ。ノンカフェイン。



炭農家うえの
のぶしな玄米珈琲
ドリップバッグ8袋
864円

長野市・信州新町の山間集落「信級（のぶしな）」産の玄米を炭焼きの余熱で焙煎し、便利なドリップバッグタイプに。ノンカフェイン。



イミー
発芽レギュラーコーヒー
イミブレンド粉 150g 864円
1袋 129円

珈琲の生豆を発芽させてから焙煎することで栄養価も向上。信州大学名誉教授で農学博士の茅原純先生の監修で開発された業界唯一の商品。

。 お 茶



金鶏園
林檎はちみつ焙じ茶
2袋 324円
5袋 783円

「アルクマ」や諏訪の「かりんちゃん」が描かれたご当地焙じ茶。はちみつだけでなく、りんごやかりんの風味も広がります。



花梨はちみつ焙じ茶
2袋 324円

。 紅 茶



アルクマティーバッグ・
信州の和紅茶
6袋 1,080円

長野県PRキャラクター「アルクマ」の顔をデザインしたかわいいティーバッグ。個包装なのでちょっとしたプレゼントにも。



アルクマ
信州おさんぽ茶
信州和紅茶／信州産緑茶 各3袋 540円

／お話を伺った／



Fontana del Vino
店長 野中 健一 さん

横浜出身で塩尻に勤務し約12年。「身近にワイナリーがあるという珍しい土地柄や、野菜のおいしさで塩尻が気に入りました。気候はイタリアのトスカーナに似ているような気がします」と野中さん。

40種を超える個性的なワインを お好きな量で飲み比べ

塩尻駅前の「フォンターナ デル ヴィーノ」は、オープン当初より塩尻ワインを40種類以上揃えるカフェ＆ワインバー。なんといつても一番の特徴は、グラスでの量り売り。「塩尻市には大小10のワイナリーがあって、栽培されるぶどうの品種も多いので、いろいろなワインを飲み比べて欲しいんです」と店長の野中さん。例えば塩尻を代表する品種「メルロー」でも、地域やワイナリーによって味も香りもかなり違ったものになります。また、ぜひマリアージュして欲しいというおすすめも。「同じ土地で育ったからなのか、塩尻の野菜とワインは不思議とどれをあわせても相性がいいんです。信州サーモンとピノノワールなど意外とあう組み合わせを見つけるのも楽しいですよ」と教えてくれます。塩尻駅ロータリーにあってアクセスも良好。自分の好きなワインを見つけてからワイナリーを訪ねてみる、そんな旅もおすすめです。



好きなワインを選んで、サーバーからセルフで注ぐのがこの店のスタイル。30cc・60cc・90ccと量を選べるのも人気の理由です。

実際に味わって見つけられる 自分好みの塩尻ワイン



塩尻ワインはどれもぶどうのポテンシャルが高く、全体的に酸がしっかりしたワインが多いそう。



ランチ・ディナー・バーとして幅広いシーンでも利用できる。TEL0263-54-5363



塩尻産の野菜をたっぷり使った鮮やかな料理も魅力。ランチセットは1,000円～。

桔梗ヶ原ワインバレー行き

無料シャトルバス 期間限定運行！



日本ワインの先進地として欧州系高級ワイン用ぶどうメルローを長野県に根付かせた「桔梗ヶ原」のワイナリーを巡る無料シャトルバスをこの秋限定で運行中。

運 行 日 ● 平成29年9月の土日祝
運 行 時 間 ● 9:55～15:10
運 行 区 間 ● えんばーく⇄塩尻駅東口⇄林園園・井筒ワイン⇄信濃ワイン
問 合 せ ● 0263-52-0786 (長野県塩尻市ブランド観光課)
0263-88-8722 (塩尻市観光センター)

SHIOJIRI BUDOH FESTIVAL

信州塩尻 ぶどうまつり2017

塩尻市内のぶどう園で特産のナイヤガラやコンコード、デラウェア、巨峰など多彩なぶどう狩りを楽しめる人気イベント。ワインとともに塩尻を満喫するのにおすすめです。

開催期間 ● 8月下旬～10月下旬
開催場所 ● 塩尻市内の参加農園
入 園 料 ● 小学生以上600円～、3歳以上300円～
問 合 せ ● 0263-88-8722 (ぶどうまつり実行委員会事務局)

銀座 NAGANO
ソムリエ
花岡 純也 の

avec du
NAGANO
WINE



アウトドアで楽しむマリアージュ

爽やかな風を感じてBBQを楽しみたい！そんな季節になってきましたね。銀座NAGANOでも人気の「鹿ジン」(848円)は、BBQにもぴったり。鹿肉が特製のタレに浸けてあって、手軽に楽しくジビエが楽しめます。あわせて欲しいのは、日本ワインコンクールで金賞を受賞した井筒ワインの「NACメルロー樽熟2015」(3,690円)。メルローの持つ柔らかな味わいに、オーク樽で18ヶ月間熟成させた深みと厚みが加わっています。鹿肉の旨味やタレの香ばしさ、メルローの果実味や樽香がお互いを引き立て合う、秋晴れの空の下で楽しみたいペアリングです。



2017 10 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。

■時間 ■料金 ■定員 ■お問い合わせ先

1日

予約制

とうみ de すもう働こう
東御市企業説明会

■【第1部】11:00～12:30【第2部】14:30～16:00
■各15名
知名度も観光客もアップ中の“東御市”での暮らしや仕事などの特徴をご紹介します。
特産のフルーツを味わいながら東御市の魅力を感じてみましょう。
■0268-75-4540
(東御市雇用創造協議会)



2月

3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】蕎麦のソムリエ講座
■11:00～14:00 ■5,000円 ■30名
信州そばの伝統的な技法「一本棒・丸延し」を体験していただきます。
■【第2部】蕎麦クッキングスクール・蕎麦Web
■14:00～17:00 ■5,000円 ■30名
蕎麦ソムリエ講座の上級者編。さらしな蕎麦やオヤマボクチ蕎麦などの多彩な蕎麦文化と料理を学ぶ講座です。
■080-5428-1730 (蕎麦Web)



4水 5木

須坂市スペシャルDAY 信州須坂の健康・食体験

全国有数のりんごやぶどうの産地として知られる信州須坂は、明治から昭和にかけては製糸で栄えた町。「蔵の町並み」や「田中本家博物館」などで往時の様子を見ることがができます。また、大河ドラマ「真田丸」のオープニングにも登場した「米子大瀑布」、レンゲツツジの大群生が見事な「五味池破風高原」、標高1500mのリゾートエリア「峰の原高原」などでは、これからの季節、絶景とともに風光明媚な紅葉が楽しめます。
■026-248-9033 (須坂市産業連携開発課)

10/4
信州須坂流ランチ&エクササイズ
(予約制)
■11:30～13:00
■2,000円
■20名
健康体操「須坂エクササイズ」の体験と発酵食品を使った料理をお楽しみください。


10/5
須坂マルシェ
(予約制)
■11:00～16:30
旬の須坂の農産物や発酵食品を取り揃えます。

北沢正和さん&KAORUさんの
信州の暮らしを彩る里山健康ランチ
(予約制)
■12:00～13:30 ■2,500円 ■24名
詳細は、裏表紙をご覧ください。


発酵・糀の話と「あまざけ」
「塩こうじ」造り! (予約制)
■15:00～16:30
■1,500円 ■15名
創業約150年の老舗糀屋店主がレクチャーします。

6金

銀座で感じる安曇野の四季 ～秋～
■【第1部】北アルプス山麓のワインと共に楽しむ秋の田舎料理
■11:30～13:30 ■1,000円 ■20名
■【第2部】そば店主直伝「そば打ち体験会」
■15:00～16:00 ■1,000円 ■18名
1部では安曇野の風土で育ったワインとともに、山菜や秋野菜をたっぷり使った郷土料理をお楽しみください。
2部では家庭の身近な道具を使って、誰でも気軽に打てるそば打ち方法を伝授します。
■0263-71-2430 (安曇野市農政課)



7土

予約制 見学可

塩尻ワインセミナー
「ワイン用ぶどうを美食!ワインと味比べ」

詳しくは2ページをご覧ください。

8日

メンバーズ特典
ポイント2倍デー

「信州地酒で乾杯の日」
メンバーズ特典酒類全て3%OFF

秋便り、善光寺表参道の新名物
「大黒福茶」をお試しあれ

■【第1部】11:00～12:00【第2部】13:00～14:00
■無料 ■各15名
今年7月に発売された西山大豆を使った黒豆茶を門前名物とともに試飲していませんか。黒豆を使ったレシピの紹介、美味しい茶の入れ方やお茶請けのセレクト方法などのレクチャーもいたします。
■026-217-2854 (門前町屋ぎゃらリー十二天)





マンズワイン小諸ワイナリー
JWC 2017受賞ワイン
試飲即売会

■18:00～19:30 ■4,000円 ■30名
ソラリスシリーズを中心に今年も多数の入賞を果たしたワイナリーの工場長から、ぶどうや醸造の解説を聞きながら受賞ワインのテイティングをお楽しみください。受賞ワイン各種の販売も行います。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)

9月祝

信州ウエディング写真展

■11:00～16:30
信州で活躍中のフォトグラファーや伊勢丹写真室のカメラマンが撮ったロケーションフォトを一堂に展示。
ウエディングドレスの展示やロケーションフォトのご予約受付も行います。
■026-224-5165
(エコマコ×三越伊勢丹)



10火

予約制

桜むね 美と健康講座
乳がん手術後の手づくりリハビリ講習会

■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)

11水

信州の旬が勢揃い!
GINZA de マルシェ

■11:00～16:00
11月までの第2水曜は、信州の旬が揃う「GINZA de マルシェ」の日。10月は秋深まる信州の野菜や果物が大集合。同時開催の「銀座マルシェ亭」では当日の野菜を使ったランチプレートもご提供します。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



11水

「日本酒講座(基礎)開催日」
メンバーズ特典日本酒3%OFF

銀座NAGANO
日本酒講座 基礎コース
日本酒造りを学ぶ連続講座
第4回 テーマ「麹」

■18:00～19:30 ■3,500円(日本酒4銘柄+おつまみ付) ■24名
信州の地酒を通して、日本酒の奥深さや地域の魅力を知っていただく連続講座です。たに飲む程度という方も大歓迎。各回での参加も可能です。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)

12木

予約制

企業等の森林セラピー活用講座
in 銀座NAGANO

■13:30～15:30 ■20名
日本一の森林セラピー県である長野県。森林セラピスト等の資格を有する春日末歩子氏を講師に迎え、健康経営を目指す企業等の皆様に信州での「森林セラピー」の活用方法をご紹介します。
■026-235-7274
(長野県信州の木活用課)



13金

予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん
～信州の鯉づくし～
with 海と日本プロジェクト in 長野

昼の膳 ■12:00～13:00 ■1,500円 ■24名
夜の膳 ■18:00～19:15 ■2,500円(地酒3種付) ■24名
信州の冷たい水に育まれた鯉は、身が締まり格別なおいしさ。今回は旬の信州野菜とともに、鯉こく、洗いなどを横山先生の長寿ごはんレシピでお楽しみください。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)





14土

予約制 見学可

信州須坂 岡木農園のサプライズ!
銀座で楽しむぶどう狩り♪

■【第1部】12:00～12:40【第2部】14:00～14:40
■【第3部】16:00～16:40【第4部】18:00～18:40
■各1,000円 ■各35名
須坂の岡木農園が今年も銀座に1日限定のぶどう園を開きます。シャインマスカットやナガノパープル、クイーンニーナなど人気の種無しぶどうや、これから期待される品種などの味比べをお楽しみください。
■090-4165-0292 (岡木農園)



15日

予約優先

信州「後継者募集」セミナー

■10:40～12:20 ■30名
長野県への移住を考えている方を対象に、後継者を求めている長野県内の事業を紹介。移住を契機に創業・企業をお考えの方のご参加をお待ちしています。
■026-219-3825
(長野県中小企業振興センター・長野県事業引継ぎ支援センター)



行こう! 戻ろう! 信州へ。
長野県U・Iターン転職セミナー

■13:15～14:45 ■40名
長野県で働く魅力、転職成功のポイント、長野と東京の働き方や生活スタイルの違いなどについて事例を交えてお伝えします。実際に長野県へ転職しキャリアを活かして働く人の体験、生の声をお聞かせください。
■026-235-7024
(長野県楽園信州・移住推進室)



15日

予約優先

「ナガノdeカイゴ」
信州の福祉・介護の仕事合同説明会

■15:30～17:30 ■30名
健康長寿&移住希望先として人気の長野県で、福祉・介護の仕事をしてみませんか?
県内で活動する法人のプレゼンテーションや講演会、相談会などで魅力を感じてください。
■026-226-7330 (長野県社会福祉協議会)



16月

予約制

【2019卒対象】
デイリーはやしや
インターンシップ

■11:00～16:00
■20名
■0263-48-1611
(デイリーはやしや)

17火

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
「長和町」

■18:00～19:30
■03-6274-6015
(銀座NAGANO)

18水

メンバーズ特典
ポイント2倍デー

「おいしい信州ふーど(風土)」プレミアム企画
信州の滋味と地酒のある暮らし

■17:30～19:15 ■3,000円 ■24名
横山タカ子さんが一汁三菜の料理と酒肴3種をしつらえ、ジョン・ゴントナーさんが日本酒をセレクトし、宮坂公美さんが信州的日本酒のたしなみ方を紹介する。「おいしい信州ふーど(風土)」の大使・公使3名によるプレミアム時をお楽しみください。
■026-235-7217 (長野県農産物マーケティング室)



19木

信州上田
菅平高原の
魅力体験

イベントの詳細については、ウェブサイトをご覧ください。
■0268-74-2003
(菅平高原観光協会)

20金

五感で感じるコーヒーマシン
～CAFEROID～ 体験イベント

■11:00～19:00
焙煎・ミル・ドリップ機能を備え、こだわりの一杯が完成する全工程が可視化された、新感覚のスペシャルティコーヒーマシンを体験してみませんか。
■03-6721-5320
(日本電熱)



21土

小谷村魅力体験
セミナー
～ここにしかない
田舎流～

イベントの詳細については、ウェブサイトをご覧ください。
■0261-82-2589
(小谷村特産推進室)

22日

予約制

しあわせ信州健康セミナー
「しなやかな自分をつくる! ストレスと上手な付き合い方」

■11:00～12:30 ■1,000円
長野市の心療内科医・古澤武彦先生から「ストレスとは何か?」「身体と精神の密接な関係」「ストレス解消法」など、心と体を健康に保つヒントを学びましょう。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



22日

予約制 見学可

信州「粉もん」づくり講座
“秋のおやき”

■15:00～17:00 ■2,500円 ■24名
収穫の秋、麦時草、稲刈り、はぜ棒あげなどの作業が終わるたびに、田の神に感謝するおやきが作られてきました。今回は、雑穀を練りこんだ生地と「きのこ」や「さつま芋」「りんご」などの具で、秋の実りを感じるおやきを作ってみましょう。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)



23月

※イベントスペースのためご利用いただけません。

24火

招待者限定

2016年
大河ドラマ
「真田丸」
にまつわる
観光セミナー

■13:00～16:30
■0268-23-5408
(上田市観光課)



25水

「ワイン講座開催日」
メンバーズ特典
ワイン・シードル3%OFF

職人と風土が醸す
NAGANO WINEストーリー

■18:00～19:30 ■6,000円 ■20名
30年前、NAGANO WINEの始祖ともいえる林五一さんを訪ねたという料理マスターの北沢正和さんが、その逸話とスペシャル料理でもてなし。NAGANO WINE 5種を堪能しながら、お楽しみください。
■03-6274-6015 (銀座NAGANO)

26木



27金

予約制、諏訪地域への移住、田舎暮らしに興味・関心のある方対象

おいしい信州ふーど(風土)
～諏訪の食と風土の魅力発信～

■13:00～15:30 ■24名
信州の伝統野菜「糸萱かぼちゃ」をはじめ、諏訪地域の特産品を使った料理を郷土料理研究家・横山タカ子先生のレシピでご紹介。
諏訪地域への移住についての情報提供のほか、個別相談も行います。
■0266-57-2932
(長野県諏訪農業改良普及センター)



28土 29日

銀座NAGANO
3周年
大感謝祭

詳細は、ウェブサイトと次号「つなぐ」誌面でご案内します。


30月

【2019卒対象】
デイリーはやしや
インターンシップ

■11:00～16:00
■20名
■0263-48-1611
(デイリーはやしや)

31火

招待者限定 見学可

あなたと創る
栄村秋山郷の
未来プラン
afterワークショップ

■18:45～20:30
■026-235-7249
(長野県信州ブランド推進室)

※ ■ 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(予約制)
■10月6日、13日、20日、21日、27日(21日は17:00まで)
■13:00～15:00 ■0267-62-3283

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会
■10月14日、28日 ■13:00～16:00
■0269-62-3111 (内線252)

須坂市移住相談会
■10月21日 ■10:00～18:00
■026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口
■10月23日 ■13:00～18:00
■0268-21-0061