

信州蕎麦ファンみなさん、今年もやります！

12月11日(月)▶15日(金)

信州蕎麦Week 2017 ～名物蕎麦を味わう特別な5日間～



11日(月) (松本市奈川)
ざる・とうじ蕎麦

ながわ観光協会

乗鞍岳などの山々に囲まれた野麦峠の里、奈川。標高1,200mの高地で作られる蕎麦には、豊かな風味と深い味わいがあり、良質な生産地としても有名です。そんな奈川の名物が「とうじ蕎麦」、小盛りした蕎麦を“投じ箸”に入れ、旬の素材たっぷりのつゆの入った鍋でさっと湯いて食べる伝統の味をお楽しみください。



12日(火) (信濃町)
霧下蕎麦

信濃町ふるさと振興公社

北信五岳に抱かれ、さまざまなレジャーが楽しめる野尻湖を持つ信濃町。蕎麦が育つ時期にあたる8・9月も寒暖の差が大きく、山々と湖の織り成す独特の地形が深い霧を生み出し、黒姫山麓一帯で育つ蕎麦は、「霧下蕎麦」として全国的にも有名です。豊かな香りと味、粘りのある食感をお楽しみください。



13日(水) (上田市武石)
信州地鶏真田丸つけそば

そば処 菓栗

美ヶ原高原の東側の山麓に位置する上田市武石地区。武石川上流の菓栗渓谷をはじめ、豊かな自然が残る風光明媚な山里です。ご提供するのは、地元産の蕎麦粉にこだわり、菓栗渓谷の冷たい水で打ってしめた二八蕎麦。上田の地鶏「真田丸」を贅沢に使った旨味のある和風つけ汁で味わっていただきます。



14日(木) (飯山市)
富倉蕎麦

六兵衛

ゆったりとした千曲川の流れと日本の原風景が広がる飯山市からは、山ゴボウと呼ばれるオヤマボクチの葉から、手間ひまかけて作った繊維をつなぎとして使う富倉蕎麦が登場。蕎麦本来の味と香りが引き立ち、つなぎ入りならではの喉ごしと独特の歯触りを持つ逸品で、幻の蕎麦とも呼ばれます。



15日(金) (飯島町)
いいじま源蕎麦

いいじま手打ち蕎麦の会

南と中央2つのアルプスが見える南信州飯島町は、信濃一号をはじめとして、長野県原種センターが栽培する信州蕎麦の原種(種を取るために撒く種)のさらに元となる種(原々種)の栽培を唯一任されている栽培地。シンプルな“もり”と“かけ”を中心としたメニューで“種場の蕎麦を食す”贅沢をお楽しみいただけます。

夜の部(2回開催)
開 ①11:30～12:30 ②13:00～14:00
料 900円～ 定 20～24名

夜の部(お酒と郷土のおつまみ付)
開 17:30～19:00
料 1,500円～ 定 20～24名

3日以上参加された方には、お蕎麦のプチギフトをプレゼント。
各回の料金・メニュー等、詳しい内容はウェブサイトでご確認ください。
TEL 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

とっておきの信州をお届けします！

銀座NAGANO 歳末限定産直便

“信州のお年取り”をテーマにした逸品を産地直送でお届けします。大切な人への贈り物や年末年始の特別な日にぜひご利用ください。



生そばセット
4,968円(やぶそば)
八幡屋磯五郎の七味唐辛子
や大王わさび農場の生わさ
びも付いた特別セット。



冬の漬物限定セット
4,806円(木の花屋)
麻績村で自社栽培する野沢
菜を中心に冬限定の商品
を取り揃えました。



NAGANO WINE
セット 6,505円
(安曇野ワイナリーノ
リュードヴァン)
安曇野ワイナリーの
ロゼ2014とリュ
ードヴァンのボム・ド
ールの特別なセット。



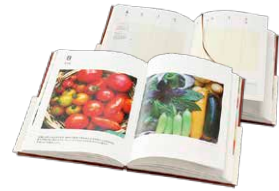
聖山 純米大吟醸
(限定酒)
6,307円(長野銘醸)
最上級の純米大吟
醸を水温(－5度)
で18年の長期にわ
たって熟成させた
長期水温熟成酒。



特選シャインマスカット
5,800円(岡本農園)
特殊な方法で冷
蔵保存した、今
秋収穫の大粒シ
ャインマスカット。

専用の申込用紙で店頭、FAX、e-mailのいずれかでお申込みください。
(FAX 03-6274-6558 e-mail shohin@nagano-tabi.net)
・申込用紙は銀座NAGANOのウェブサイトからもダウンロードいただけます。
・代金のお支払い方法は、店頭、銀行振込、代金引換よりお選びいただけます。

銀座NAGANO 3周年記念 信州ライフダイアリー 2018発売中



自然と食、農をキーワードにした
コンセプト手帳。信州12ヶ月の
食の知恵や収穫祭情報も掲載！



2,160円
B6版/208頁
(セミハードカバー)

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。TEL 10:00～19:00 TEL 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

2017 12月号

VOL.37

平成29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

表紙イラスト：Reach

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



2017 12月号

VOL.37

平成29年11月15日発行

TAKE FREE

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

海なし県 信州で出会う、川魚の世界

[TOPICS]

12月11日(月)～15日(金)

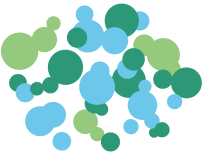
信州蕎麦Week 2017 開催

歳末限定産直便 取り扱い中

12月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

- ・晩秋の里山の恵みとワインが紡ぐ物語
- ・信州たつの One Coin Cafe



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

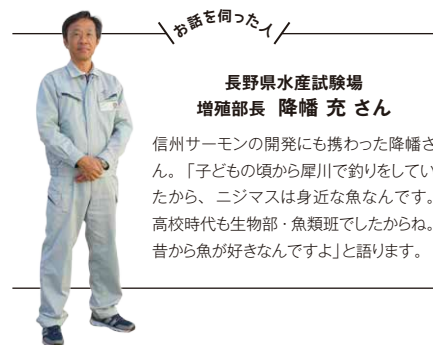


海なし県 信州で出会う、川魚の世界

8つの県に囲まれた内陸県の信州。海こそありませんが、信濃川、木曽川、天竜川といった大河の源を生み出す豊かで清らかな水資源を有しています。その恵みは、イワナ、コイ、アユ、ワカサギ、ウナギなどの淡水魚を育み、山国ならではの食文化となっていました。ニジマス、イワナ、ヤマメ、信州サーモンなど「マス類」の生産量は全国一と養殖業も盛ん。信州には、海なし県ならではの魚への熱い想いがありました。



「イワナの塩焼き」は、信州の川魚を堪能できる名物のひとつ。



長野県水産試験場
増殖部長 降幡 充 さん

信州サーモンの開発にも携わった降幡さん。「子どもの頃から犀川で釣りをしていたから、ニジマスは身近な魚なんです。高校時代も生物部・魚類班でしたからね。昔から魚が好きなんです」と語ります。

「山国らしい魚を」の想いが生んだ 信州サーモン・信州大王イワナ

日本一を誇るマス類の養殖業を支えているのが、卵・稚魚の供給、魚の開発・研究を行う長野県水産試験場。信州ならではの魚をという声を受け、約10年の歳月をかけ開発されたのが「信州サーモン」です。「従来のニジマス養殖の設備や技術が活かせるよう、初めはニジマスの大型化を目指していましたが、全国で同じような研究が増えてきて独自色が出にくく、病気にもなりやすかった。そこで発想を変え、ニジマスと病気に強いブラウントラウトを交配したんです。両者の長所を受け継いだのが信州サーモンなんです」と経緯を語る降幡さん。近年は溪流の王様とも呼ばれるイワナの新たな養殖品種として「信州大王イワナ」も開発。身が締り旨みのある大型のイワナの特徴が色濃く継承されています。「せっかく信州に來たのなら、山国らしい魚を楽しんでほしい」という降幡さん。おもてなしの気持ちも信州の魚文化を進化させています。



秋は約3,000匹のニジマスの採卵を行うため大忙し。ニジマスのお腹を触り、やわらかく採卵できるものを選別したら麻酔をかけ、お腹をしごいて卵を出していきます。

海水魚に無い魅力を持つ 信州ブランドの魚たち



交配や飼育条件を変えて魚を育て、研究開発を行います。100個の水槽が並ぶことも。



採取された魚卵。年間で120万粒もの大型ニジマスの発眼卵が出荷されています。



信州サーモン

クセがなく適度な脂の乗った旨味があり、肉厚できめが細かい舌触りが絶品。



信州大王イワナ

昨年秋より出荷が開始された今最注目品種。お刺身での味わいは格別。



そのうまさにも驚く 安曇野の新名物「円揚げ」

12月6日・20日
銀座NAGANOで販売決定
(3個650円/20パック限定)

平成9年に誕生した名物は、香ばしくサクサクした食感がクセになり、リピーターが続出。揚げると丸くなるのは新鮮な証で、この形と円満を願う心から「円揚げ」と命名されたそう。



伏流水が豊富に流れる水路脇の生け簀ではニジマス、信州サーモン、イワナを中心に約100万匹を養殖。魚の種類や成長状況によって池を分けています。



「川魚は臭いが…って言われるけど、それは鮮度の問題。新鮮な川魚なら嫌な臭みなんてないんですよ」と正雄さん。

池あげから
2~3時間で加工完了
鮮度が命「円揚げ」ができるまで



STEP-1 背開き・血合いを取る

池からあげたニジマスはすぐに専用機で背開きし、ひとつひとつ手作業で血合いを取ります。内臓を出してきれいに水洗いすることも臭みのない円揚げに仕上げる要因なのだそう。



STEP-2 一度揚げたら冷凍へ

下処理が終わったら水気をとり、粉をつけて、カタチが揃うよう網に並べ160℃の油で約5分間揚げます。揚げたら完成と思いきや一旦冷凍庫へ。ここで余計な水分を飛ばします。



STEP-3 二度揚げして味付け

凍った円揚げを再度油へ入れて二度揚げ。これが骨までサクサクした食感に仕上がる理由。仕上げに醤油ベースのオリジナルのタレで味付けて完成。地元スーパーに出荷されます。



辰巳(安曇野市)
代表取締役 高原正雄 さん
取締役 民子 さん

水産学校を卒業し、3代目として18歳から家業を継ぐ正雄さんとお惣菜製造をメインに担当する民子さんご夫婦。息の合った二人三脚で会社を切り盛りしています。

信州が育む個性あふれる魚たち

豊かな自然や清流が育んだ信州の川魚を、こだわりの製法や職人の技でおいしく仕上げた逸品が勢揃い。
それぞれの個性ある味わいをお楽しみください。

信州
サーモン



信州サーモン
しらかば
スモーク
100g 864円
(八千穂漁業/佐久穂町)



スモーク
信州サーモン
スライス
70g 849円
(しなの木ハウス/長野市)

人気の信州サーモンをスモークに。クセがなく肉厚ですっきりしたおいしさが味わえます。

ア
ユ



あゆ甘露煮 1尾 486円
子持ち鮎甘露煮 1尾 1,026円
(鯉西/上田市)

千曲川の伏流水を使って養殖された鮎の甘露煮の代表格。子持ちは卵がたっぷり。

コ
イ



鯉の旨煮 594円
(鯉西/上田市)



伝承鯉のうま煮 1切 540円
(加藤鯉店/千曲市)

独自の製法で煮込んだ骨までまるごと食べられる健康食。秘伝のタレもおいしさの秘訣。

イ
ワ
ナ



岩魚の薫製 750円
(カントリーキッチン藤原の家/安曇野市)

香りや旨味がたっぷりのイワナの薫製。日本酒に最適で、骨酒にしても楽しめます。

ワ
カ
サ
ギ



わかさぎ空揚 (甘辛味・しお味) 各 680円
(えびす屋/諏訪市)

小さめのワカサギを上質の植物油でカラッと揚げた人気商品。止まらなくなるおいしさです。

シ
ナ
ノ
ユ
キ
マ
ス
ほ
か



信州
サーモン
吟醸漬 2枚 518円



シナノ
ユキマス
塩糍漬 2枚 619円



レインボー
トラウト
味噌漬 2枚 464円
(マツワ食品/長野市)

信州で養殖された淡水魚をこだわりの酒粕や糍、味噌で漬け込んだ切り身の新品。



お話を伺った!

田澤養鱒場(大桑村)
田澤 昌樹 さん

都内で食の仕事に携わることで家業への関心が高まり、15年程前から三代目として養殖業の道へ。今後は信州サーモンを使った新商品の開発にもチャレンジし、川魚の魅力を伝えていきたいと語ります。

命を育む木曽の水系が 魚の持つおいしさを高める

昭和4年頃、日本で最初に民間としてマス類の養殖業をはじめたといわれるのが木曽の田澤さんです。木曽での養殖は山の河川水を利用するのが主流で、天候にあわせた対応は必須。「大雨のときは夜中でも池の様子を見に行ったり、源流に溜まった泥をかい取りするんです。自然や生きもの相手なので苦労は多いけれど、その分魚の味は違ってくる。どこにも負けない自信がありますね」と三代目の昌樹さん。そんな田澤養鱒場を全国に知らしめたのがオリジナルの「ますのうの花漬」。実は、初代の法要に出す料理として昌樹さんの母の儀子さんが創作して振る舞ったところ、すこぶる評判が良く商品化。のちに幕張メッセで開催された全国物産展で大賞を受賞し、百貨店のバイヤーも認める逸品となりました。「木曽は森林保全地域にも指定されていて、本当に水が良い。この地のニジマスが持つおいしさをもっと伝えたいんです」と家族みんなで口を揃えます。

川魚の枠を超えた絶品 「ますのうの花漬」



肉厚で食感が良くまろやかで上品な酸味が人気の「ますのうの花漬200g 972円」や「木曽のます甘露煮3本入 594円」は銀座NAGANOでも販売中。



日々、池に入り管理していると魚を見ただけで調子の良い悪いに気が付けるそう。



池から数分歩いたところにある源流には、青く透明な水が豊富に流れ、圧巻の美しさです。



初代がはじめた養殖業を広げた二代目の礼輔さん。妻の儀子さんは「うの花漬」の考案者。

これがニジマス!?
と驚くおいしさ

「ますのうの花漬」ができるまで



STEP-1 おろして切り身に

鮮度がよく大ぶりのニジマスを3枚におろして骨を取り、切り身に。かつては小さなニジマスを使っていたが、作業に時間がかかるため、大きなニジマスに変更したのだそうです。



STEP-2 酢に漬けて一晩置く

切り身の下ごしらえが終わったら、まず塩につけて水気を切ることで身を締め、その後、酢につけて一晩寝かせます。着色料や保存料などは一切使わず、素材の味を活かします。



STEP-3 うの花とあわせる

木曽福島の豆腐屋さんから仕入れる「おから」に酢をベースとした調味料で味付けし、切り身とあわせて完成。食卓のおかずはもちろん、酒の肴やちらし寿司にも最適です。

銀座NAGANO
ソムリエ
花岡純也の

avec du
NAGANO
WINE



パーティーやプレゼントに。心に残るマリージュ

もうすぐクリスマスということで、今回は華やかなペアリングをご紹介します。お酒は「フジ・シードル・チャレンジ2017」で国内メーカーとして唯一金賞を得たシードル専門醸造所カモシカシードル(伊那市)より「La 3e saison 2016 Brut (1,620円)」を。「ふじ」の豊かな香りと優しい味わいに「グラニースミス」の酸味が加わった、キレのいい辛口シードルです。お供は「市田柿ミルフィーユ(1,080円)」。国産バターと濃厚なココアと絡める食感が魅惑的なスイーツでシードルはもちろん、ワインやブランデーなどにも好相性。一度味わえばきっと忘れない、そんな印象的なマリージュです。



2017 12 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金

一部予約制 見学可

食べ方発見！プレミアムドライフルーツ「市田柿」

見て、触れて、味わう体験会

■【第1部】11:00～12:00 ■【第2部】14:00～15:00
■各1,000円 ■各20名(事前予約制)

12月1日は南信州を代表する特産品「市田柿の日」。市田柿の特徴や栽培・加工方法などを学びながら、加工体験やチーズとの食べ合わせなどをお楽しみください。

■0265-53-0414(市田柿ブランド推進協議会)



2土

予約優先

上伊那ふるさと就活セミナー

■14:00～16:00 ■20名

上伊那地域の企業から就職の内定を得た2018年3月卒業予定の学生さんから「地域での就活体験談」を語っていただきます。地方で就活したい学生さんのご参加お待ちしております。

■0265-78-2500
(上伊那広域連合リニア推進課)



予約制

上伊那「ふるさと納税」活用報告会&PR交流会

■17:00～19:30 ■5,000円
■40名

宮田村産の黄金イクラや辰野町産のぎたろう軍鶏など、地元の特産品を味わいながら、上伊那を応援したい人同士のつながりを深めてみませんか。

■0265-78-2500
(上伊那広域連合リニア推進課)

3日

予約制 見学可

信州「粉もん」づくり講座 “あんぼ”と“やしょうま”

■10:45～12:30 ■2,500円
■24名

米粉を使った同じ生地で2種類の粉もんに挑戦。米村の郷土食の「あんぼ」は、金時豆と大根葉で、涅槃会にお供える「やしょうま」は、うず巻きと黒ごまを作ってみましょう。

■03-6274-6015
(銀座NAGANO)



真田の郷のフィーチャーセッション

■14:00～16:30 ■30名

NHK大河ドラマ『真田丸』の真田氏の故郷から真田の民がやってくる！一緒に信州真田について語り合ってみませんか。地元作家の作品展示や郷土の味の試食もお楽しみください。

■090-2661-3941(真田の郷まちづくり推進会議)



4月

予約制

旬の松本市フルーツ・野菜&世界初の真空ミキサーを体験！

■13:00～14:30 ■1,000円 ■30名

松本市産の野菜やフルーツと健康寿命延伸製品に選ばれたテスコムの真空ミキサー「gokusen」でカラダの中からキレイになってみませんか。料理研究家のYASUYO先生による実演、体験、試食をお楽しみください。

■03-5719-2094(テスコム)



5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 ■35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 ■35名

蕎麦ソムリエ講座の上位者編。さらなる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)



6水

「日本酒講座(基礎)開催日」
メンバー特典日本酒3%OFF

予約制

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6回 テーマ「酒母と醗」

■18:00～19:30 ■3,500円(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。たまに飲む程度という方も大歓迎。各回の参加も可能です。

■03-6274-6015(銀座NAGANO)



7木

予約制

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

■12:00～13:30
■2,500円
■24名

おいしい信州ふーど(風土)特集として、信州の伝統野菜や棚田米を使った創作ランチをお楽しみください。

■03-6274-6015(銀座NAGANO)



予約制(申込条件有)

晩秋の里山の恵みとワインが紡ぐ物語

「おいしい信州ふーど(風土)」公使がもてなす夕食会

■17:30～19:00 ■3,000円 ■24名

北沢正和さんと北村秀雄さんの公使2人が料理とNAGANO WINE、トークもてなす特別な夕食会。信州の晩秋の旬を味わうプレミアムひととき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)



8金

メンバー特典
ポイント2倍デー

「信州地酒で乾杯の日」
メンバー特典酒類全て3%OFF

招待者限定

おもてなし日本料理山桜 料理教室

■11:30～14:15

■0267-46-6515(山桜)

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

■17:00～19:30

■0268-71-7082(日本ワイン農業研究所)

9土

予約制

信州みやだ ワイン祭り in 銀座NAGANO

ワインまつり ■12:00～14:00 ■1,000円 ■30名

テロワールを賞女に ■17:30～19:00 ■2,000円 ■20名

12/9は、2017年産信州みやだワイン「紫輝」の解禁日。現地で開催される「信州みやだワイン祭り」と銀座NAGANOをインターネット中継で結び一緒に解禁の瞬間をお楽しみください。

夜の部では、紫輝とともに宮田村の大地(テロワール)の恵みをご提供します。

■0265-98-7048(食ごころ)



10日

予約制

未来をひらく～信州の先生になろう～ 第1回 長野県教員採用選考説明会

■13:30～16:30 ■30名

高校生の成果発表や若手教員・大学生・大学院生によるスピーチやディスカッションなどを通して、信州で教員になる魅力をお伝えします。長野県の教員採用選考についての説明も行います。

■026-235-7430

(長野県教育委員会事務局高校教育課)

11月～15金 信州蕎麦Week 2017

11日◎ ざる・とうじ蕎麦(松本市奈川)
12日◎ 霧下蕎麦(信濃町)
13日◎ 信州地鶏真田丸つけそば(上田市武石)
14日◎ 富倉蕎麦(飯山市)
15日◎ いいじま源蕎麦(飯島町)

昼の部(2回開催)

■11:30～12:30 ②13:00～14:00

■900円～■20～24名

夜の部(お酒と郷土のおつまみ付)

■17:30～19:00 ■1,500円～■20～24名

詳細は裏表紙をご覧ください。

■03-6274-6015(銀座NAGANO)



16土

信州たつの One Coin Cafe

■11:00～15:30

長野県のほぼ中央に位置する辰野町。山々に囲まれた自然豊かなこの地で育むおいしい大地の恵みを数量限定のワンコインセット(500円)でお楽しみください。

【メニュー内容】地元産小麦・ライ麦・雑穀をブレンドしたバケット2枚/地元産の食材を使用した約10種類のディップからお好きなものをチョイス/三澤珈琲の挽きたてコーヒーor地元産ジュース

■090-6184-8865(三沢紙器/三澤珈琲)



招待者限定

野沢温泉

ふるさと会

■17:30～19:15

■0269-85-3114

内線132

(野沢温泉村観光

産業課)

17日

予約優先

東京から新幹線で70分!! 信州「佐久地域」移住セミナー

■11:00～12:40 ■30名

東京に近だけでなく、豊かな自然と多様なライフスタイルがある佐久地域の市町村の魅力をお伝えします。さらに当日は「佐久地域の水」と「東京の水」の飲み比べなど五感で感じる魅力発見企画も。

■0267-63-3132

(長野県佐久地域振興局企画推進課)



17日

予約優先

～行こう。戻ろう。信州へ～ 長野県へのU・Iターン 転職セミナー

■13:15～14:45 ■40名

長野県で働く魅力や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をコンサルタントが事例を交えてお話しします。実際に転職しキャリアを活かして働く人の生の声をお聞きください。

■026-235-7024(長野県楽園信州・移住推進室) / 0120-916-224(イーキュア)

予約優先

信州就林セミナー ～信州で暮らそう 信州の森林で働こう～

■信州就林セミナー 15:30～16:40

個別相談会 16:40～17:30

■各35名

長野県にIターンして林業に携わる方々の話を聞き、意見交換を行うセミナー。林業就業に関する個別相談会も行います。

■026-235-7274(長野県信州の木活用課)

18日

メンバー特典
ポイント2倍デー

予約制

伝統の“美”を学ぶ ～飯田水引の世界2017～お正月飾りを作ろう!!

■18:00～19:30 ■2,000円 ■24名

水引の美しさと手づくりの楽しさを味わえる人気のワークショップ。今回は「お正月飾り」を作ります。職人さんと楽しくお喋りしながら新しい年に思いを馳せてみませんか。レベルに応じて楽しんでいる内容になっておりますので初心者の方も大歓迎です。

■03-6274-6015(銀座NAGANO)



19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

「茅野市」

■18:00～19:30

■03-6274-6015

(銀座NAGANO)

20水

予約制

銀座NAGANO日本酒講座アドバンスドコース お燗による味わいの違い

■18:00～19:30 ■3,500円 ■24名

昨年の日本酒講座を修了された方や、基本的な酒造りの工程を理解されている方を対象に、より深い内容を学ぶ連続講座。今回はお燗による味わいの違いを探索します。

■03-6274-6015

(銀座NAGANO)



21木

予約制

信州ハーブ料理教室 ～和ハーブで信州のおもてなし～

■11:00～13:00 ■6,480円 ■20名

和ハーブをふんだんに使用して信州の郷土料理にヒントを得た、とっておきのお節料理を作ってみませんか。信州を代表する粉ものの五平餅など、郷土料理をアレンジした豪華10品目を和ハーブインストラクターの木内康代さんがレクチャー。オリジナル七味作りのワークショップ等盛りだくさんの内容です。

■03-6435-3863(和ハーブ協会)



22金

「ワイン講座開催日」
メンバー特典 ワイン・シールド3%OFF

予約制

塩尻ワイン×銀座NAGANOスペシャルコラボ しおじりヌーボーフェスタ

■【第1部】14:00～15:30 【第2部】16:30～18:00

■各3,000円 ■各24名

塩尻市の2大ワインイベント「塩尻ワイナリーフェスタ」と「ヌーボーピクニック」のフュージョンイベントが銀座NAGANOで実現。漆塗りのワイングラスを片手に、いろいろな種類のぶどうから造られたヌーボーを飲み比べてみましょう。グラスはクリスマスの特別プレゼントとしてお持ち帰りいただけます。

■0263-52-0786(塩尻市地域ブランド推進活動協議会)
03-6274-6015(銀座NAGANO)



24日

予約制

蕎麦de田舎暮らしトーク 長野県で農のある暮らし

■11:30～14:00 ■200円 ■20名

長野県でも雪の少ない飯島町で理想の田舎暮らしをしてみませんか。

新蕎麦を使った蕎麦打ち体験、りんごや地酒を味わいながらの移住セミナーを開催します。

■0265-86-3111 内線224(飯島町定住促進室)



25月

「信州いいやま・田舎暮らし移住相談会」

■12月9日、23日 ■13:00～16:00

■0269-62-3111(内線252)



26火

予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん～信州のお正月のごちそう～

星の膳 ■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

信州の清らかな水で育まれた鯉と、伊那谷に古くから伝わる幻のもち米「白毛もち米」を横山タカ子さんの健康長寿ごはんレシピで、お正月のお祝い料理に仕上げます。

■03-6274-6015(銀座NAGANO)



27水

当日受付

銀座NAGANO酒場 ～大忘年会～

■16:00～19:15(LO19:00)

■1,500円(料理プレート)

※ドリンク別途

“今年も一年ありがとう”の感謝を込めた忘年会を開催。おいしい料理とお酒をご用意してお待ちしています。

■03-6274-6015

(銀座NAGANO)



28木

29金

30土

28日 メンバー特典
ポイント2倍デー

30日の営業は
17:00までと
なります。

31日

12/31～1/3は休業いたします。

※ 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(予約制)

■12月1日、8日、15日、16日、22日(16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

■12月9日、23日 ■13:00～16:00

■0269-62-3111(内線252)

須坂市移住相談会

■12月16日 ■10:00～18:00

■026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口

■12月11日 ■13:00～18:00

■0268-21-0061

長野県新規就農相談会

■12月10日 ■10:00～16:00

■026-235-7243