

銀座NAGANOで買える！新年に食べたい信州のお餅

農家さんたちがつくるこだわりのお餅と、それをさらにおいしくしてくれる逸品を揃えました。このお正月は、懐かしく味わい深い信州のお餅を楽しんでみませんか。



白毛餅 540円
(上伊那農産組合産直センター／南箕輪村)
穂先に白い毛がある上伊那地域の古代もち米でつくったお餅。何もつけずに食べれば餅本来の香り、甘み、粘りが感じられます。



おとりもち 680円
(小柳農園／中野市)
皇室献上米を手掛ける農家がつくる長野県産特別栽培米もちひかり100%のお餅。切れ目があって食べる分を簡単に手でとりわけられるのも便利です。



農楽福餅(春の彩りミニ) 864円
(農楽里ファーム／長野市大岡)
もち米はもちろん、すべての素材が自然農法で無添加という安全・安心にこだわったお餅。自然の美しい色と、柔らかで優しい味と香りを楽しむのも便利です。



**ゆきわ餅 切り餅4種 各388円
鍋用白切り餅 321円**
(農事組合法人いつわ／飯島町)
お餅に最適と言われる品種「わたぼうし」飯島町産100%の杵つき餅。白餅、あわ餅、草餅、黒豆餅の4種をご用意しています。

もっとお餅をおいしくする一品

黒豆きな粉 669円 (松川村黒豆生産加工組合)
安曇野産黒豆「玉大黒」100%使用。牛乳やヨーグルトにも。

国産すりごま黒 540円 (豊年屋／駒ヶ根市)
しっとりした食感で芳醇な香りとごま本来の旨味が。



万能胡桃だれ 702円 (かぐら加工所／上田市)
おはぎやサラダ、そばや汁モノにも使える万能胡桃だれ。

甘露醤油 961円 (大久保醸造／松本市)
3年かけて仕込まれた奥深い味わいと香りの逸品。

1月6日～8日限定、信州名物スイーツが登場！

塩羊羹
1本袋小1,100円
小分け320円
(新鶴本店／下諏訪町)
明治6年創業の老舗和菓子屋が手掛ける看板商品。
【販売日】6～7日：袋小限定30本／8日：袋小30本、小分け100個

バナナポート
1個324円
(パティスリーヒラノ／飯山市)
冬の飯山の名物スイーツ。練乳・カスタードの2種のクリームを使い甘さ控えめに。
【販売日】6～8日
各日20本限定販売

遊栗箱
1,200円
(桜井甘精堂／小布施町)
栗菓子の老舗がつくる人気5種を小箱に詰めた、駅弁ならぬ駅スイーツ箱。
【販売日】6日
20セット限定販売

LINEでお年玉キャンペーン

1月4日(木)～1月15日(月)
LINEで銀座NAGANOを登録いただいている方を対象にお年玉キャンペーンを開催します。お買い物補助券が当たるおみくじチャレンジをはじめ、参加いただいた方全員にもれなくお年玉プレゼントをご用意しています。ぜひこの機会に登録ください。



「ゆるキャラグランプリ2017」ご当地ランキング27位

長野県PRキャラクター「アルクマ」の応援ありがとうございました!!
皆さまのご協力のおかげで昨年の順位を大きく上回る結果を残すことができました。これからも「アルクマ」は、長野県のPRのために頑張りますので、引き続き応援をお願いします!



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。 ☎10:00～19:00 ☎0120-275-980

銀座NAGANO

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOC01・2・4F

代表 03-6274-6015

TEL 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

※年末は30日17:00まで、年始は4日10:30より営業いたします。
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>



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



2018 1 月号
VOL.38
平成29年12月15日発行

TAKE FREE



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

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

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

銀座NAGANO発 地域課題解決PROJECT2017 あなたと創る栄村秋山郷の未来プラザ

[TOPICS]

お正月限定、信州名物スイーツが登場!

LINEでお年玉キャンペーン開催

1月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

- ・軽井沢アートフェス in 銀座NAGANO
- ・銀座NAGANO新酒まつり《新酒☆総選挙2018》



銀座NAGANO発 地域課題解決PROJECT2017 あなたと創る栄村秋山郷の未来プラン

昨年よりスタートした、銀座NAGANOを介して首都圏と信州の方々を結びつけ、新しい視点と発想で地域の未来図を描いてみようという課題解決PROJECT。今年の舞台は、奥信濃の栄村・秋山郷。平家が落ち延びたという伝説が残り、苗場山と鳥甲山に挟まれた中津川渓谷に集落が点在する、自然豊かで独特な文化が育まれた秘境です。今回の企画に参加したのは9名の女性。秋山郷にどんな魅力を感じ、どんな未来プランを描いたのでしょうか。



秋山郷のマタギ文化を象徴する「熊の毛皮」は、宿や資料館などさまざまな場所に。

9/26 beforeワークショップ in 銀座NAGANO

奥信濃「栄村 秋山郷」の現状を知る

百名山に数えられる苗場山、切明をはじめとする数々の秘湯、感動的な美しさの紅葉、マタギ文化や郷土食など、さまざまな魅力を持つ秋山郷。しかし訪者数は減少傾向にあり、観光関連事業者の高齢化や施設の老朽化などの課題に直面しています。銀座NAGANOで事前に秋山郷の現状を共有し、参加者の方々より意気込みを語っていただきました。



「自分の知識や経験を活かしてアイデアを出したい」という皆さん。実は約半数はこの企画に参加するまで秋山郷を知らなかったそう。



郷土料理や特産品で秋山郷の雰囲気を一足早く体感。

※マタギとは
東日本の山岳地帯で集団による特殊な方法を用いて熊などの野生動物の狩猟を行う人々。秋田の阿仁町からやって来た旅マタギが秋山郷のマタギのルーツといわれています。

1日目

10/7~8 現地体験・交流ツアー in 栄村 秋山郷



栄村秋山支所長・マタギ 福原 洋一 さん



切明温泉の起源は古く江戸中期の1700年頃。江戸後期の洪水によって宿が流され、一度はその幕を下ろしますが、昭和47年(1972年)に雄川閣が村で整備され、温泉地として復活を遂げました。

河原に湯が湧く秘湯「切明温泉」へ

秋山郷に到着し、真正面に鳥甲山を望む「のよさの里」で昼食を終えた一行が最初に向かったのは河原や川底から湯が湧く「切明温泉」。はたから見ると川に浸かっているかのよう。スコップを使って自分専用の湯船をつくることができ、実際に自分専用の湯船を満喫している先客も。「足湯だけで体もポカポカになる!」、「川があつたかいてなんだか不思議」など、大自然の温泉を満喫しました。



紅葉がはじまった鳥甲山をバックに記念写真をパチリ。



「この岩壁は80万年前に鳥甲山が噴火してきた柱状節理の絶壁で、よく見ると五角形で割れているのがわかります。柱の直径は1.5m以上になるんですよ」と福原さん。

80万年の歴史の産物「布岩」

鳥甲山のトサカのような山容と岸壁は、秋山郷を代表する風景のひとつ。最も大きな岸壁は、長い布を幾重にも垂らしたように見えることから布岩と呼ばれ、紅葉の名所としても人気があるスポットです。すぐ近くの林の中には、かつては至るところに熊を退けるためにつくったという穴の跡が。この地での人と熊との距離感に参加者たちも驚きます。



熊を捕まえるための罠ではなく、「人がいる場所だぞ」ということを熊へ知らせるためにつけられたものなのだそうです。はい上がれないようするための「返し」もつけられています。



温かみある民宿で楽しむ郷土の味

夕食はそれぞれの民宿でいただくことに。どの宿にもこだわりがあり、天然きのこや熊肉など、この地ならではの素材を使ったものがたっぷり登場。源泉かけ流しのお風呂があったり築300年という建物を活かしていたりする宿があり、「民宿に初めて泊ったけど、ホテルや旅館とはまた違う温かみある空間に癒されました」という声も聞こえました。



左：実家に帰ったような気持ちになる民宿。女将さんや他のお客さんとの交流も楽しみのひとつ。

右：夕食にはイワナにきのこに山菜など、手づくり料理がずらり。

マタギ話と「のよさ節」に花咲く交流会

地元の方にも参加してもらった交流会。「昔は猟が盛んで、特に熊は高値だったなあ」というマタギの話に興味津々。さらに地元の民謡「のよさ節」も披露していただくことに。嫁とりや稲作の出来などについての父と息子のやりとりが延々と続く唄で、歌詞の意味は分からなくても、皆がその独特の雰囲気には酔いしれました。



おつまみには縄で縛れるほど堅いという名物の秋山豆腐も。



マタギで、のよさ節の音頭とりでもある山田一二三さん(左)と、マタギ見習い中の福原直樹さん(右)。山田さんは即興で歌詞をつくって唄いつづけることもできるのだそう。

2日目

現地体験・交流ツアー



藁を編んでつくる「ねこつぐら」は栄村を代表する工芸品のひとつ。



「マタギって体験してみたいけど、熊猟って恐そうだね」などの声も。

民俗資料館でマタギのルーツに触れる

秋山郷総合センター「とねんぼ」には昔の住居が再現されているほか、ねこつぐらなどの藁細工や、シナノ木の樹皮の繊維で織られた編布などの展示も多数。この秘境の地で人々がどんな暮らしをしていたのか、どんな歴史を辿ってきたのか、秋田からやってきた旅マタギがどうしてこの地で暮らすようになったのかなどを改めて学びました。

秋山郷の冬仕事「藁ない体験」

秋山郷での冬仕事「藁ない(藁細工づくり)」を地元のおじいちゃんを講師に迎えて体験。コツがつかめず最初は四苦八苦しましたが、だんだんと縄らしい形になってくると「しめ縄がつかれるかも」「ねこつぐらもここから出来るんだ」などの感想も。皆が初めてという体験を楽しみました。



福原 孝平 さん (左)
福原 勇一 さん (右)



「昔は履物やつぐらなど、なんでも藁でつくったもんだよ」と手の平を擦り合わせ素早く藁を編む孝平さん。



苗場山の旧登山道脇には「山神様の木」と呼ばれる桂の巨木が。「幹の周囲は12mあって県内で最も大きな桂の木ではないかともいわれます。真っ赤になる春の芽吹きは本当にきれいですよ」と福原さん。



そば粉に水を加え、トロトロの状態にするのがポイント。鍋へ流し入れ、大根とあわせるときは菜箸で力強く混ぜながら、ちょうど良い固さに調整していきます。

苗場山の麓の民宿で郷土の味「早そば」を体験

歴史ある苗場荘で秋山郷を代表する郷土食の早そばを体験。簡単に言うなら細切り大根を入れた緩めのそばがきで、温かいつゆをかけ、きのこや紅生姜などをトッピングしていただきます。「大根が入った独特の食感が絶妙」「つつい食べすぎちゃいますね」と首都圏からの参加者にも大好評。

教えてくれた人
島田 とも子 さん



手早くできることから「早そば」と呼ばれますが、昔は「とねんご」(ごちまぜという意味)と呼ばれていて、そばだけでなく、きびやあわなども使われていました。

10/31 after ワークショップ in 銀座NAGANO

企画の一旦の締めとなるのは参加者によるプレゼンテーション。それぞれの視点から秋山郷の現状見て、考えていただいた「未来プラン」の一部をご紹介します。



来る人迎える人、両方にしあわせな時間を
田中 淑江 さん

宿泊した雄山荘の料理がとてもおいしく、一緒に山菜を取りに行き、料理を教えて欲しいと思った。他の宿もとても個性的なので、1日ごと宿を変えて色々な体験ができるツアーがあったら面白いと思う。藁ないを教えてくれた93歳のおじいちゃんもとても喜んでいて聞いた。こんな風に、喜んで手伝ってくれる人は他にも沢山いるはずなので、来る人迎える人、両方にとってしあわせな時間が過ごせる体験プログラムがつかれるはずだと思う。



山村留学で秋山郷のよさを伝承
西村 幹子 さん

自然が豊かで、山村留学に良い場所だと感じたが、学校は分校になってしまい教員も少ない。でも、藁ない、早そば、マタギなどの伝統を受け継いでいる「先生」たちはたくさんいる。秋山郷の農家や民宿での体験は子どもにとってかけがいの無いものになれば、故郷のない都会の子どもたちの帰る場所になれると思う。自分の経験や知恵を人に伝え教えることは、村人が活躍できるだけでなく、この土地のよさを残していくことになるのではないだろうか。



秋山郷の魅力、振れ幅の大きい「対比」
井上 麻衣 さん

秋山郷で浮かんだのが「対比」というワード。高低差が織りなす景色、冷たい川に湧く温泉などがとても面白かった。特に印象的なのがマタギで、「生と死」という究極の対比の世界。先住民との混ざり合いも、いろんなものを生んだと思う。例えばマタギと同じ格好をして一緒に山に入り、最後は温泉とおいしい食事をいただくツアーはどうだろう。生きているって素晴らしいと思える体験になるだけでなく、この伝統を後世に伝えていくことにもなると思う。



秋山郷のよさを受け継ぐために
川畑 聖子 さん

住民と観光客と一緒に村のよさを継いでいく仕組みがつかれないか考えた。秋山郷は、「人と触れ合いたい」「自然に癒されたい」そんな都会の人々にあるニーズを満たせる場所だと思う。でも単純にお客様として来てもらうのではなく、畑仕事でも山仕事でも藁ないでも、何か役割を担ってもらおう。その代わり地元では、十分に満足してもらえるレベルの「健康」や「癒し」などの体験やおもてなしを提供する。このような形で交流の輪を広げていけると思う。

新しい交流から創られる、秋山郷の未来

「パンフレットを見て個人的に秋山郷に来て、同じ景色や同じ料理を味わったとしても、こんなに素敵な場所だと感じなかったと思う」意見交換でこんな声が聞かれました。秋山郷には、隔離された場所だからこそ、守り受け継がれたもの、都市では消えてしまったものが数多く残ります。いつもなら「よくあるもの」と感じてしまうものでも、地元のさまざまな人との交流を通じ、どんな背景や想いがある



クラウドファンディングを活用
米田 由美子 さん

クラウドファンディングなら秋山郷は関心のない人にも目を向けもらえるきっかけをつくれるのでは。都会に住みにくい人たちの居場所を提供してあげる、そんなスタートでも良いかもしれない。



マタギ体験ツアーを開催
開 登野美 さん

マタギの猟が理論や経験に基づく戦術により行われていることを知り、とても価値あるものだと感じた。実際に体験ツアーをつくり村の人にも携わってもらえば、マタギ文化の再認識にもなる。難しい部分はARやVRなどを活用するのも方法だと思う。



ワークショップでは米粉であんこや野菜を包んだ郷土食「あんぼ」も。



吉田 一美 さん
早そばをフックに秋山郷をPRしては

城石 陽子 さん
銀座NAGANOを使ってもっとイベントを



菅根 真実 さん
インスタ映える場所もたくさんある



のかを共有したからこそ、全く異なる感じ方や見え方になったのではないのでしょうか。遠くからやってきたマタギを温かく迎え入れ共生してきたように、新しい交流がこれからの秋山郷の未来を創っていくのかもしれない。

銀座NAGANO 調酒師 玉岡あずみ



年末年始は、やっぱり和食!ということで味の決め手になってくれる、とっておきのアイテムとそれにあわせていお酒をご紹介します。大久保醸造の「そばつゆ」(453円)は、こだわりの醤油をベースに本枯節・昆布・椎茸などをあわせた旨味たっぷりのつゆ。これを水で稀釈すれば最高の煮物の出し汁に早変わり。料亭のような香り豊かで上品な味わいの料理が簡単につくれます。



そしてお正月のめでたい場には、ちょっと特別なお酒を用意してみませんか。土屋酒造店「西さす Sparkling Dry」(1,058円)は、低アルコールのスパークリング日本酒。フルーティーな味わいで日本酒が初めてという方にもお薦めです。美味しい和食にいつもと違うお酒を合わせた、気持ちも新たななるマリアージュをお楽しみください。



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。

開場時間 料金 定員 お問い合わせ先

8のつく日は メンバース特典
ポイント2倍デー

毎月8日は メンバース特典
信州地酒で乾杯の日 酒類全て3%OFF

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)

- ★ブレスコーヒー (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(ブレス抽出) 400円

<p>1月祝</p> <p>2火</p> <p>3水</p> <p>年始休業</p> <p>4木</p> <p>Cafe</p>	<p>5金 予約制 見学可</p> <p>『アウトドアフィールド上田』移住セミナー2018</p> <p>開16:30～19:00 料1,000円(お食事代として) 定20名(事前予約制)</p> <p>山岳・河川エリアなどアウトドアフィールドが生活圏の近くに整う上田市。スカイランニングの第一人者の松本大選手が、アスリートと移住者の視点から上田市の魅力をご紹介します。</p> <p>開0268-21-0061 (上田市移住定住推進課)</p> 	<p>6土</p> <p>NAGANO outdoor play meeting in GINZA</p> <p>詳細はウェブサイトをご覧ください。 開0475-47-3017 (フィールズ)</p> <p>Cafe</p>	<p>7日</p> <p>小諸市移住・定住相談カフェ</p> <p>開11:30～14:30 料無料 定20名</p> <p>今回のテーマは就農&移住。カフェのような気軽な雰囲気の中で、地元の食材を使った一品やスイーツなど小諸の「おいしい」を味わっていただきながら、小諸へ移住のあれやこれをお伝えします。</p> <p>開0267-22-1700 内線2214(小諸市商工観光課)</p> <p>Cafe</p>	<p>8月祝 メンバース特典 ポイント2倍デー</p> <p>『信州地酒で乾杯の日』 メンバース特典酒類全て3%OFF</p> <p>小諸 移住カフェ</p> 	<p>9火</p> <p>Cafe</p>	<p>10水 『日本酒講座(基礎)開催日』 メンバース特典日本酒3%OFF 予約制</p> <p>銀座NAGANO 日本酒講座 基礎コース</p> <p>日本酒造りを学ぶ連続講座 第7回 テーマ「醗(もろみ)～その2～」</p> <p>開18:00～19:30 料3,500円(日本酒4銘柄+おつまみ付) 定24名</p> <p>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。各回での参加も可能です。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p>	<p>11木 予約制</p> <p>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～佐久市編～</p> <p>開12:00～13:30 料2,500円 定24名</p> <p>野菜ソムリエのKAORUさんが素材の魅力をお伝えし、日本を代表する料理マスターの北沢さんがそれらを料理に仕上げます。今回は佐久市産の根菜や豆類を使った創作料理をお楽しみください。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p> 
--	---	--	--	--	------------------------------	--	---

12金～15月 軽井沢アートフェス in 銀座NAGANO 2018

<p>「在りし日の軽井沢」展(会期中常設展示)</p> <p>日本を代表するリゾート地、軽井沢。人々が集まる契機となったのが、千ヶ滝遊園地の発展でした。今回のアートフェスでは、それらの様子がかがえる100年前の資料写真のパネル約30点を期間中常設展示。「文化リゾート 軽井沢」の発祥をぜひご覧ください。</p> <p>開03-5579-9725 (軽井沢美術館協議会事務局(セゾン現代美術館内))</p> 	<p>軽井沢マーケット</p> <p>各種ミュージアムグッズをはじめ、軽井沢メープルシロップ、ココペリのジャム、軽井沢貴婦人(桃薫イチゴ)、ハーブエッセンス、モビールキット、万平ホテルのレトルトカレー、ワインボトル用シャツ(軽井沢シャツ)などがお求めいただけます。</p> 	<p>12金</p> <p>軽井沢の高原いちごとシャンパンを楽しむアペリティフ(事前申込者対象)</p> <p>開18:30～19:30 料2,000円(ドリンク付) 定30名</p> <p>フランス文学者として活躍中の芳野まいさんを講師に迎え、軽井沢産の高級いちごとフランス産タンジェのシャンパンのアペリティフを体験していただきます。</p>	<p>13土・14日</p> <p>軽井沢・森の学校「バレンタイン・オーナメントを作ろう！」(当日受付)</p> <p>開13:00～14:00/14:30～16:30 (両日共通、所要時間約30分) 料300円(材料費込) 定約30名※対象年齢6歳以上</p> <p>軽井沢の松笠や木を材料にしたオリジナルのオーナメントづくりをお楽しみください。</p> 	<p>15月</p> <p>避暑リゾート軽井沢の魅力</p> <p>—千ヶ滝別荘に見る100年前の別荘ライフ—(当日受付)</p> <p>開15:00～16:00 料無料 定約30名</p> <p>一大国民保養地として開発された軽井沢千ヶ滝の別荘地。100年前の古き良き時代の資料を見ながら、軽井沢の魅力を見つめ直すスライド・トークを行います。</p> 
---	---	--	--	--

<p>16火 予約制</p> <p>伝統の「一本棒・丸延し」手打ち蕎麦 銀座で信州蕎麦を打つ!</p> <p>【第1部】蕎麦のソムリエ講座 開11:00～14:00 料5,000円 定35名</p> <p>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。</p> <p>【第2部】蕎麦クッキングスクール・蕎麦Web 開14:00～17:00 料5,000円 定35名</p> <p>蕎麦ソムリエ講座の上位者編。さらなる蕎麦やお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。</p> <p>開080-5428-1730 (蕎麦Web)</p> 	<p>17水 『ワイン講座開催日』 メンバース特典ワイン・シードル3%OFF 予約制</p> <p>特別講座! 日本ワイン法ってなに?</p> <p>開18:00～19:30 料3,000円(ワイン・チーズ付) 定30名</p> <p>2018年10月、「日本ワイン」の新しい表示基準が施行されます。そこで著書『はじめてのワイン法』が権威ある「OIV賞」を受賞した明治学院大学法学部 蛇原健介教授を迎え「ラベル表示の変化」や「日本ワインの今後」について具体的に解説していただきます。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p> 	<p>18木 メンバース特典 ポイント2倍デー</p> <p>招待者限定 見学可</p> <p>To the World of Wine and Art ~Shinshu・信州~ 事業報告会</p> <p>開15:00～17:00 開026-246-1222 (高山村(事業運営: 須高ケーブルテレビ))</p> 	<p>19金</p> <p>招待者限定</p> <p>ひかり味噌 新製品発表会</p> <p>開11:30～15:00 開03-6825-3020 (アンティル)</p> <p>HIKARI MISO</p>	<p>20土 予約制</p> <p>子育ても仕事も! 移住に「ちょうどいい」長野県御代田町のリアル</p> <p>開11:00～12:30 料500円 定30名</p> <p>軽井沢町と佐久市の間に位置する御代田町。今回は東京から移住し子育てをされた移住者をお招き。緑豊かな森、山々を望む高原、信州の魅力が詰まった御代田町の暮らしのリアルがわかるイベントを開催します。移住者の方が営むお店の人気スイーツもお楽しみください。</p> <p>開03-6455-1940 (ヒトカラメディア<タウナー不動産軽井沢>)</p> 
--	--	--	--	--

<p>20土 予約制 見学可</p> <p>塩尻ワインセミナー 「日本ワインコンクール金賞スペシャル」</p> <p>開【第1部】14:30～16:00【第2部】17:30～18:30 各5,000円 定各24名(申込多数の場合は抽選)</p> <p>「シャトー・メルシャン 枯梗ヶ原メルロー2013」をはじめ、日本ワインコンクール2017で金賞を修めた塩尻ワイン5種類を豪華飲み比べ! 他ではなかなか手に入らないワインも登場するスペシャル企画です。</p> <p>開0263-52-0786 (塩尻市地域ブランド推進活動協議会)</p> 	<p>21日 予約優先</p> <p>ナガノ de カイゴ 信州の福祉・介護の仕事合同説明会</p> <p>開13:00～15:00 定30名</p> <p>健康長寿&移住先として人気の長野県で福祉・介護に取り組む法人のプレゼンテーションを開催。相談会では仕事内容や職場環境などについて直接お話しいただけます。</p> <p>開026-226-7330 (長野県社会福祉協議会)</p> 	<p>22月 予約制</p> <p>銀座で感じる安曇野の四季～冬～</p> <p>開11:30～13:30 料1,500円 定20名</p> <p>生産量日本一を誇る安曇野産わさびを使ったわさび漬づくり、安曇野クラフトビール穂高&ふるさと料理で、厳寒が育む安曇野の食文化を体験してみませんか。</p> <p>ワサビクリームチーズの試食販売なども行います。</p> <p>開0263-71-2430 (安曇野市農業再生協議会)</p> 	<p>23火</p> <p>招待者限定 見学可</p> <p>銀座NAGANO発! スーパープレゼンテーション「千曲市」</p> <p>開18:00～19:30 開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p>	<p>24水 『日本酒講座(基礎)開催日』 メンバース特典日本酒3%OFF 予約制</p> <p>銀座NAGANO 日本酒講座 基礎コース</p> <p>日本酒造りを学ぶ連続講座 第8回 テーマ「上槽・滓引き・瓶詰」</p> <p>開18:00～19:30 料3,500円(日本酒4銘柄+おつまみ付) 定24名</p> <p>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。各回での参加も可能です。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p> 
---	---	--	---	--

<p>25木・26金</p> <p>食品関連バイヤー限定</p> <p>信州の発酵食品商談会 in 銀座NAGANO</p> <p>25日 [日本酒・ワイン]</p> <p>26日 [加工食品]</p> <p>開12:00～17:00(両日共通) 開026-251-0518 (長野県中小企業団体中央会(運営事務局 カシヨ))</p>	<p>27土 予約制</p> <p>銀座NAGANO新酒まつり《新酒☆総選挙2018》</p> <p>開【第1部】13:00～14:30【第2部】15:30～17:00 各3,000円(飲み放題、料理プレート&グラス付) 定各35名</p> <p>昨年は35銘柄が集結した新酒まつり。今年もたっぷりたくさんのお酒をご用意します。さらに今回「新酒☆総選挙」を同時開催。直感で素敵だと思えるお酒に投票してみましょ。1位に投票した方から抽選で各回2名にその銘柄をプレゼントいたします。酒蔵さんにもお越しいただく予定ですので楽しみに。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p> 	<p>28日 メンバース特典 ポイント2倍デー 予約制</p> <p>しあわせ信州健康セミナー「すんきdeげんき」</p> <p>昼の部 開11:00～13:00 料1,500円(すんきそば・郷土料理付) 定24名</p> <p>夜の部 開16:00～18:00 料2,000円(すんきそば・郷土料理・地酒付) 定24名</p> <p>赤かぶの葉を塩を使わず乳酸菌で発酵させた全国でも珍しい漬物「すんき」。農林水産省が保護する地理的表示(GI)保護制度にも登録された地域ブランドです。今回のセミナーでは、健康食材として注目されている「すんき」について学ぶと共に、五平餅など木曾地域の郷土食を味わってみましょう。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p> 	<p>29月</p> <p>招待者限定 見学可</p> <p>第4回 ふるさと信州須坂を語り、食を楽しむ夕べ</p> <p>開15:00～17:00 開026-246-1222 (須坂市(事業運営: 須高ケーブルテレビ))</p>	<p>30火 予約制</p> <p>横山タカ子さんの信州の長寿ごはん～地どり屋コッコさんがおすすめの黄金シャモ料理～</p> <p>昼の膳 開12:00～13:00 料1,500円 定24名 夜の膳 開18:00～19:15 料2,500円(地酒3種付) 定24名</p> <p>深い美味みと豊かな風味が特徴の信州黄金シャモが登場。今回は唐揚げをメインに越冬野菜を使った一汁三菜など、横山タカ子さんの健康長寿ごはんレシピをお楽しみください。</p> <p>開03-6274-6015 (銀座NAGANO)</p> 	<p>31水</p> <p>招待者限定</p> <p>銀座NAGANO メディア県人会</p> <p>開16:30～19:30 開026-235-7249 (長野県信州ブランド推進室)</p>
---	---	---	---	--	--