

サラミ(ハーフ) 2,160円 (150g) 竹内果樹園(長野市)

ブドウやプルーンなど、それぞれが 最も美味しい瞬間に収穫した果実 のドライフルーツをくるみとともに 練り上げた贅沢な逸品。



千曲の干し杏 1.080円 (120g)



日本一のあんずの里、千曲市産の 完熟すると実が割れることがあるプ 上質なあんずを使用。自然本来の ルーンですが、ジューシーで糖度が 上品な甘酸っぱさで、お菓子や料 高まったその美味しさは格別。無添 加ならではの味わいが楽しめます。 理のトッピングにも。



無添加天日干しりんご 999円 (120g)

はねげん(長野市)

信州のヒト・コト・モノとあなたを 銀座NAGANO情報マガジン

8 ~

V0L.39

3

毎月15日

水ではなくりんごジュースで煮て から天日干しにするこだわりの製 法でつくった、りんごのエキスが たっぷりと凝縮された一品。

長野◆◆金沢開業

3周年記念

5県7ショップ連携企画









北陸新幹線沿線県 アンテナショップ スタンプラリー

> 2018年2月9日金 ~3月14日®



3県以上のスタンプを集 めて応募していただいた 方の中から抽選で、豪華 景品や各ショップのお買 いもの補助券などが当た ります!

詳細は、1月末に店頭または ウェブサイトで公表予定です。



信州のGood Brand in 銀座 2月22日第・23日第

無添加干しプルーン

500円 (50g)

はねげん(長野市)

長野県から発する優れたブランドを選考して表彰する信州ブランドアワード。2017 年に選出された全12ブランドをパネル展示や試食等で紹介。各スペシャルプログラ ムでは、より深くその魅力を体感していただけます。

■展示時間 [22日] 12:30~17:30 [23日] 10:30~18:00

22日永のスペシャルプログラム(予約制)

企業・事業ブランド 部門賞受賞 💆

山翠舎 「古民家活用セミナー」

「初めて来たのに、ホッとす る」そんな空間を古木によ 市)。古民家を有効活用し たいとお考えの事業者様 長野県に利用されていない 古民家を所有されている方 は、ぜひご参加ください。

圆15:30~16:30 图無料 雇 20夕



長野県知事賞受賞 姨捨の棚田 「幻の棚田米の試食会」

棚田百選や三大車窓に選 定され、観月の名所でもあ って提供する山翠舎(長野 る千曲市の姨捨の棚田を 保全するための取り組みや 地域の魅力をご紹介します。 棚田米のご飯、特別純米酒、 名産のあんずのスイーツな どもお楽しみください。

圆17:30~18:30



プチプレゼントも。 图 1.000円 屋 30名



圆14:00~15:00 图無料 雇30夕



[HIGH RAIL 1375]

JR最高地点を走る小海

線に昨年誕生した観光列

車「HIGH RAIL 1375」。

その魅力や沿線の観光情

報をお伝えするとともに、

沿線の特産品を味わって

いただきます。参加者には

と沿線の魅力

圆15:00~16:00 料無料 定30名

23日金のスペシャルプログラム(予約制)



塩尻ワインセミナー

信州最大のワインイベント

「塩尻ワイナリーフェスタ」

と塩尻ワインの魅力をお伝

えするセミナーを開催。塩 尻志学館高校で造られた

「KIKYOワイン 赤・白」の

試飲を楽しみ、塩尻ワイン

について学んでみませんか。

■ 026-238-6360 (長野県デザイン振興協会) / 026-235-7249 (長野県信州ブランド推進室)

「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。 ぜひご活用ください。 園10:00~19:00 園0120-275-980



〒104-0061

所 東京都中央区銀座5-6-5NOCO1·2·4F

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

銀座NAGANO

営業時間 10:30~20:00(1F·2F)

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2018年1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





2018 平成30年1月15日発行

TAKE FREE





[LIFE STYLE OF SHINSHU]

水と米、伝統と個性で醸される。

[TOPICS]

信州ブランドアワード2017選出ブランドが銀座NAGANOに集結! 信州のGood Brand in 銀座

北陸新幹線沿線県アンテナ

2月イベントガイド

信州おやきとりんこ

• 「ろくもん」体験



LIFE STYLE OF SHINSHU



水と米、伝統と個性で醸される、信州の地酒

日本酒の主原料となるのは、水と米。お酒の仕込みにはお米の総重量に対して、実に約20~30倍の水が必要なだけでなく、さまざまな工程で水が重要な役割を担います。また、酒米(酒造好適米)は「山田錦」という品種が有名ですが、信州では寒冷な風土に適した「美山錦」や「ひとごごち」が主流。農業試験場を中心にオリジナル品種も開発されています。約80件の蔵元があり、伝統の上に新しい試みを積み重ねた酒造りが行われている信州の日本酒の魅力、こだわりの酒造りをご紹介します。



醪(もろみ)が唄っているかのようにプチプチと音をたて発酵 し、醸されていく日本酒。



、 おいしい信州ふーど公使 地酒屋 宮島(上田市) 代表

長野県小売酒販組合連合会青年協議会の会長 も務める宮島さん。日本酒は、保存管理や流 通環境も重要。だから安心できるお店で買うと 良い出会いがあるそう。

宮島 国彦 さん(左)

銀座NAGANO 唎酒師 長野県酒造組合公認 信州地酒アドバイザー 玉岡 あずみ さん(右)

信州の日本酒に魅了され、多くの酒蔵を訪問。銀 座NAGANOでは日本酒講座の講師を務めます。

風土と伝統にキャラが加わり 多彩に進化した酒が生まれる

「信州の地酒を一言で表現するなら"宝の山" かな。山間を縫う街道ごとの文化と土地の 味があるから、発掘する楽しみが溢れてい るよね」と宮島さん。「私は携帯みたいにガ ラパゴス化って例えてます。地域に寄り添っ た洒造りが唯一無二の味わいを生み出して いて、地元の酒を守るという心意気は、他県 でも類を見ないですよね」と玉岡さん。しか しながら、時代の変遷とともに年々消費量は 減少。地元の酒が地元で消費されていた時 代とは、大きく状況が変化しました。「ここ 数年は、信州の多くの蔵で世代交代や若返 りがあって、今まさに変革期を迎えていま す。蔵や杜氏の特徴と技術を活かした"キャ ラの立った"酒が増えてきましたよね」と話 す宮島さんに、「県外や海外を意識した酒蔵 も増えてきていますよね」と玉岡さんも応え ます。風土に合った伝統の技に個性が加わ り、各蔵が切磋琢磨し進化する信州の地酒 は、今が最高におもしろいと声を揃えます。



南北に長く、街道文化が根付く信州には、個性あふれる日本酒が多数。豊かな自然と清冽な水が醸す 風味を楽しむのはもちろん、エリアごとの味わいを比べてみるのもおすすめです。

信州の地酒は今が変革期 だから最高におもしろい



「日本酒はそのまま飲まないと駄目と思われが ちだけど、ロックでも炭酸や牛乳で割ってサ ワー感覚で楽しんでもいい。自由なスタイルで 味わってほしい」と話す玉岡さん。



宮島さんが営む上田市の「地酒屋 宮島」は、信州の地酒専門店。壁一面に日本酒が並びます。



銀座NAGANOで開催

「日本酒講座」開講中

銀座NAGANOでは、唎酒師の玉岡あずみさんが講師を務める日本酒講座を開催中。初心者の方を対象とした「基礎コース」と、より深い内容を学ぶ「アドバンスドコース」があり、酒造りの工程や、信州の地酒の魅力と奥深さを実際に味わいながら学ぶことができます。



タンク内の蒸し米と麹をかき混ぜる権入れ作業。別室で蒸かし冷されたお米がホースを通ってタンク に入り、そこへ小分けにした麹を加えて丁寧に混ぜ合わせます。

挑戦を繰り返し、誕生した 魔水「黒耀水」の特別純米酒



酒米を蒸す作業も水が大事な工程のひとつ。主 力商品には蔵の横を流れる依田川の清水を使用。



車で約1時間かけて取りに行く黒耀水は、透明度 が高くクリアな味。一般の方でも取水できます。

Targer To a control of the control o

銀座NAGANOで買える

特別純米酒 黒耀

1,250円(720ml) 黒耀水で仕込んだ特 別純米酒。香りが心 地よく、余韻が長い

瀧澤 純米吟醸 槽垂れ薄にごり 1,539円(720ml) マスカットのような 風味が舌の上で踊

り、コクとキレを楽

黒耀石の産地の和田峠に湧く超軟水のまろやかな味わい

昭和33年、丸子町(現上田市)で江戸・明治 から続く4つの蔵が共同瓶詰をはじめ、誕生 した信州銘醸。戦後主流となった三倍醸造 酒造りからいち早く脱却し、旨い酒造りを 目指したこの蔵が、約20年前に着目したの が和田峠に湧く天然水の黒耀水でした。「黒 耀水は、特殊な超軟水。生け花が長持ちす るから、地元では魔水なんて呼ばれて昔か ら愛用されていた。この名水でこの地なら ではの酒が造れないかと考えたんです」と滝 澤社長。しかし、初年度の醸造は大失敗。 発酵にかかる時間が普通と違って非常に長 く、まともな酒にならなかったそうです。 その後、数年の試行錯誤を経て、ついに全 国的にも珍しい超軟水仕込みの特別純米酒 が誕生しました。「諦めなかったのは、絶対 旨い酒になるという確信があったから。ま ろやかでキレがあり、クリア感もある。こ の水だと、個性や特徴を表現しやすい酒が できるんです」との言葉にも、蔵に息づく厳 守相伝と挑戦の信条があふれます。



信州銘醸(上田市) 代表取締役社長 滝澤 恭次 さん

代表取締役在長、尾拳 弥水 さん 創業から10代目。入社後は製造部で9年間 造りに携わり、黒耀水の利用に挑戦したひと り。「蔵人の仕事とは、微生物が酒を造る環 境をいかに整えるかだと思うんです」と酒造 りを語ります。



COLUMN



長野県 原産地呼称 管理制度 とは?



長野県内で生産・製造され、味と品質が特に優れた産品を認定する制度で、現在は「日本酒・焼酎・ワイン・シードル・米」の5品目が対象となっています。日本酒においては、長野県産米の使用比率100%の純米酒、精米歩合70%以下などの条件を満たし、唎酒師や酒販関係者など専門家による厳格な官能審査を経て認定されます。銘柄選びに迷った時は、この「お墨付き」を参考にしてみてください。

毎月**8**日は、 信州地酒で 乾杯の日

杯やグラスを互いに近づける 乾杯が「8」を連想させることか ら、毎月8日を長野県産の地酒 で乾杯する日として制定。 銀座 NAGANOでは、毎月8日は酒 類すべてが3%OFFにてお求め いただけます(メンバーズ限定)。



お話を伺ったっ

宮島酒店(伊那市) 社長 宮島 敏 さん

自分が消費者だったら、食事とともに毎晩 飲んでも飽きない純米酒が欲しいとの想い から「芳醇辛口」を追求。酒造りの一方で登 山、星空観察、写真など趣味も多彩で星 空観察会や撮影会の講師を務めることも。

土着の蔵元と契約農家がつくる 無農薬・減農薬の酒米

『信濃錦』を醸す宮島酒店は、南アルプスと中 央アルプスに挟まれた、伊那谷の小さな酒蔵。 昭和42年に日本初となる防腐剤不使用の酒 造りに成功した醸造界のパイオニアでもあり ます。敏社長が4代目を継ぐと決めたとき、 まず向き合ったのが"この蔵らしさ"とは何か でした。「おいしさだけを求めたらどこも同 じような味に落ち着いてしまう気がしたんで す。じゃあウチは、地元の素材にこだわって、 もっと地元で愛される味を目指そうと決意し ました |と語ります。平成3年より地元で減農 薬・無農薬での酒米の契約栽培に着手し、平 成17年には酒米のすべてが契約栽培に。「も ともと米屋だったんで、幼い頃から酒造りは 米が大事と聞かされていた。それが米にこ だわった理由ですかね」と振り返ります。縁 あって出会った山室や飯島地区などの農家と 共に、酒造好適米「美山錦」等を栽培し、自ら も田んぼの泥にまみれます。平成18年よりす べての仕込みを純米醸造酒とし、安心を求め た先代の想いを受け継ぎ、いずれ原料米すべ てを無農薬にしたいと酒造りに勤しみます。



「目指す日本酒は、米本来の旨みを感じる、キレの良い食中 酒」と語る杜氏の宮下さん。契約栽培の米は品質が安定して いるので、造り手にとってもありがたいのだそう。

村氏の宮下拓也さん(右)と、蔵人で もあり米の栽培を行う農事組合法 人「山室」代表の大塚治里さん(左)。



温度管理が難 しく、一発勝 負となる米麹 造りは日本酒 の良し悪しを 決める重要な



米づくりに最 適という山室 地区。大塚さ んはこの景色 に魅了され東 **売から移住し** 農家に。

伊那谷の風土と人で醸す お米の旨さを感じる日本酒

N



信濃錦 特別純米酒 命まるごと

ような風味が魅力。

1,512円(720ml) 無農薬の美山錦で醸造。米 の旨みをまるごと凝縮した



特別純米酒 1,404円(720ml)

料理を引き立て、料理に よって引き立てられるキレ 味と芳醇な味わい。



純正あま酒

864円(750ml)

麹と蒸米で仕込むあま酒も ロングセラー商品で、米の旨 みが十分に感じられます。

日本酒をさらにおいしく!

銀座NAGANOで買える、こだわりの酒器



Kiseki グラス 1,620円 (銀座NAGANO)

香りを膨らませ味わいを楽し める、職人手づくりの銀座 NAGANOオリジナルアイテム。



百色 蕾tsubomi クリスタルボウル 7,452円 (丸喜小坂漆器店)

ガラスに漆で線を描いた珍しい 一品。お酒を注ぐと光を纏い、 見入ってしまう美しさ。



シナの木 木地呂内 あかねぐい飲み 3,240円 (伊藤寛司商店)

手にも唇にもしっくりくる柔らか な肌触りが魅力。深い色合いに 日本文化を感じます。



ROOK FIELD 削り出し チタンぐい飲み 54,000円 (岩原)

チタンを塊から削り、継ぎ目の ないぐい飲みに。光の受け方に よる色の変化も特長です。

期間限定! 数量限定!

旬の"新酒"が大集結

1月27日(十)開催の「銀座NAGANO新酒まつり」にあわせて、今年も40種超の各蔵の さまざまな新酒が登場。その銘柄の一部を先行してご紹介します。



北光正宗 純米吟醸 金紋錦 生酒 銀座NAGANO限定Ver. 1,961円

木島平産の「金紋錦」を全量使用し 12/27に搾った新酒。火入れをせず生 のままで囲った60本限定の特別Ver.。

大雪渓酒造(池田町



純米吟醸 美山錦 直汲み 無濾過生原酒 1,512円

「お母ちゃんみたいな酒」を目指した商 品。時間とともに味わい深くなる、ゆっ くりと楽しみたい1本。



ヌヴォー 特別純米 美山錦 ひとごこち 無濾過生 1.620円

佐久・浅科五郎兵衛新田で無農薬の酒 米栽培を続け18年。米の旨みを大事 にした日本酒で、冷やがおすすめ。



冬の銀河 純米 ひとごこち にごり酒

1.134円 グラスに注ぐと炭酸がはじける、もろ みの風味が生きたにごり酒。やさしい 味わいとほど良い酸味が広がります。



中乗りさん

1,632円 北安墨産ひとごこちを100%使用し 59%まで磨き上げたお米と北アルフ スの天然水で醸した新酒の純米酒。

特別純米 ひとごこち

生原酒



契約農家産 美山錦 辛口 生一本 1,458円

松川村のファーハいちまるが丁寧に育 てた美山錦を用いた、キレ味の良い食 中酒。スローフードと共にぜひ。



純米吟醸 たかね錦 大寒しぼり 生原酒 1,728円

南信州産「たかね錦」の新米を厳冬に仕 込み、大寒に搾ってそのまま瓶詰め。 わずかに残る炭酸が爽快。



アルクマ ボトルトートバック 各1.620円 (ミマキエンジニアリング)

お酒の持ち運びに便利なアルクマデ ザインの専用トートが登場。保冷剤ポ

※上記の商品がすべて揃うのは1/27となります。※新酒まつり以降は、1Fショップスペースで販売いたします。

銀座NAGANO ソムリエ

花岡純也の



バレンタインにもぴったりな至福のワイン&フルーツ

特別な日に大人のための極上スィーツともいえる貴腐ワインはいかがですか。 サンサンワイナリー(塩尻市)の「Chardonnay Marquise' 15 (マルキーズ)」 (3.240円)は、金色の色合い、ハチミツと黄桃やレモンや金柑を想わせる果 実香、凝縮された甘さの中にある酸味の清涼感、濃厚なエキスのトロリ感など、 ひと口ごとに幸福感を堪能できる一本です。

一緒にご紹介したいのは竹内果樹園(長野市)の「セミドライブルーン(クラシマ 種)」(756円)。滑らかな果肉感で噛む程に杏仁の風味が広がり、おだやかな 甘みと熟成ワインのような妖艶な香りが、ドライブルーンの概念を覆します。 信州の自然が育んだ至福のマリアージュで、素敵な時間をお過ごしください。



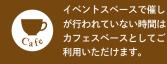
2018 FVFNT GUIDE

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。

陽時間 圏料金 魔定員 間お問い合わせ先

メンバーズ特典 毎月8日は 州地酒で乾杯の日 酒類全て3%OFF



YAY

カフェメニュー(一部)

★プレスコーヒー 400円 (GINZA de NAGANOブレンドほか)

★カプチーノ 450円

400円~

★アイスコーヒー(プレス抽出) 400円

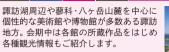
1

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 ~東御市編~

閩12:00~13:30 閏2.500円 園24名 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。

今回は厳寒の東御市の素材を使った 創作料理をお楽しみください。

間03-6274-6015(銀座NAGANO)



日金 12:00~19:00 3日金・4日回 10:30~19:00 5日 月 10:30~17:00

2⊕ 3⊕ 4**⊕** 5**₽**

周 0266-28-7720

ー (八ヶ岳諏訪湖アート&ミュージアム〈諏訪 湖アートリング協議会 諏訪郡市博物館等 連絡協議会 事務局:スマート企画〉)



3 ← 限定プログラム

諏訪地方の美術館・博物館へようこそ

【講演会(当日受付)】 武井武雄 すばらしき童画の世界 講師: イルフ童画館学芸員 河西見佳氏 間13.00~13.50

【ワークショップ(当日受付)】 イルフ童画館プレゼンツ ヌリドリ〜武井のデザインした鳥の ウッドオーナメントに色を塗ろう!~ 閩14:00~14:30 閏400円 宧10名 【講演会(当日受付)】 武井武雄と北原白秋

講師 イルフ章画館館長 山岸吉郎氏 厨15:00~16:00

のつく日は

【ワークショップ(招待者限定)】 諏訪のアートとコラボ!風景& グルメ撮影のワークショップ 圆17:00~19:00

4 📵 限定プログラム

ポイント2倍デ-

【ワークショップ(当日受付)】 岡谷美術考古館プレゼンツ 「繭で花をつくろう!」 圆受付11:00~12:00 图 200円 屆 10名

【ワークショップ(当日受付)】 SUWAガラスの里プレゼンツ 「万華鏡手作り体験 |

時受付13:00~13:40 料 500円 定 10名

【ワークショップ(当日受付)】 岡谷蚕糸博物館プレゼンツ 「簡単くみひも体験」

【ワークショップ(招待者限定)】

圆受付14:30~15:30 图 500円 屆 10名

諏訪のアートとコラボ!風景& グルメ撮影のワークショップ 間16:00~18:00

60 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

時 11:00~14:00 料 5,000円 定 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

時 14:00~17:00 暦 5,000円 定 35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。

間 080-5428-1730 (蕎麦Web)

「日本酒講座(基礎)開催日」 メンバーブ特曲日本演3%OFF

銀座NAGANO 日本洒講座 基礎コース 日本酒造りを学ぶ連続講座 第9回 テーマ「貯蔵管理・まとめ」

圓18:00~19:30

图 3,500円 (日本酒4銘柄+おつまみ付) 定 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。各回で の参加も可能です。

圆03-6274-6015(銀座NAGANO)

80

「信州地酒で乾杯の日」 ンバーズ特典酒類全て3%OF

招待者限定 富山のさかな× **NAGANO WINE**

圆18:00~19:30 周 026-235-7249 (長野県信州ブランド推進 室/富山県水産漁港課)

信州で発明された乾しそばの試食会

厦【第1部】11:30~12:30【第2部】13:30~14:30 **圏各1.000円(乾めんのお十産付) 屋各12名**

明治時代に長野市で誕生した乾しそば(乾めん)。 昨年は、60回目となる「信州そば品評会」が開催 されました。これを記念した今回の試食会では

「そばのみ、つゆをつけて、 薬味をつけて」の3通りで 味わっていただきます。 間 026-229-6775

(長野県信州そば協同組合)



10⊕ 予約優先

長野県の空き家活用セミナー

圆10:45~12:30 屋20名

長野県に空き家を所有されてい る方に、売却・貸出・将来住居の お手入れなど活用方法をご紹介。 国土交通省の「平成29年良質住 宅ストック形成のための市場環 境整備促進事業」に採択された NEX-Tが事例発表を行います。 圖0263-35-9800(信州中古住

宅流通ネットワーク〈NEX-T〉)

10⊕ 11回 信州おやきとりんご祭り 信州おやきとりんごの販売

國[10日] 12:00~16:30 [11日] 13:00~16:30 ※売切次第終了

〈おやき〉りんごを使ったものから定番まで、さまざま種類・店舗のおやき を取り揃えます。

[参加店:豊誠堂製菓舗、南屋製菓店、さんやそう、たんぽぽ(以上すべて長 野市)、深雪家(飯山市/10日のみ)、食事処 味菜(小川村/11日のみ)] 〈りんご〉飯綱町のりんご農園「noon farm (ヌーンファーム)」さんが、「信 州の環境にやさしい農産物」の認証を受けた3色りんご(ふじ、シナノゴー ルド、王林)をはじめ、100%りんごジュース、砂糖無添加の紅玉ジャム、干 しりんごを販売します。

招待者限定

マルシェ

説明会

(蓼科塾)

ビジンサマ・

メディア向け

順17⋅30~19⋅15

圆 0266-77-3778

間026-227-2428(信州おやき協議会(事務局 長野商工会議所))



10₽

長野の名産、おやきとりんごのマリアージュを楽しむ2日間

信州おやきとりんごのマリアージュを楽しむ会(予約制) 園 17:00~19:00 图 3,000円(1ドリンク付、追加ドリンクの オーダー可) 定30名

ふきっ子おやき店主で信州おや き協議会会長の小出さんが、お やきとりんごを使った5種類の 創作料理をフルコースでご提供。 長野県産シードルとのマリアー ジュでお楽しみいただきます。



一部予約制

信州おやきとりんご祭り

11⊜

信州の粉もんづくり講座 (予約制)

時11:00~13:00 料 2.500円 定 24名

前夜の「信州おやきとりんごのマ リアージュを楽しむ会」で提供さ れた、りんごを具材に使ったおや き5種の中から2種を作っていた だきます。

12月初 子約制

ミサワホーム 長野県への移住フェア

圆10:40~12:30 屋20組(40名) 長野県へ移住をお考えの方に、現地 情報や移住のノウハウをお伝えし、 入居者の体験談も聞けるフェア。 今回は首都圏で移住の際の住まいづ くりを支援する「ミサワホームNext リビング」との共同開催です。

周 0120-454-330

(ミサワホーム甲信・ミサワホーム)

大学生·大学院生限定 予約制

未来をひらく ~信州の先生になろう~ 長野県教員採用選考説明会

長野県の小・中・特別支援学校教員 を目指す方を対象に、長野県教員採 用選考の仕組み、義務教育や特別支 援教育について詳しく説明します。

周 026-235-7426 (長野県教育委員会事務局義務教育課)

13@ 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

間11:00~15:00 閏1 000円 庭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。

間 080-3124-6312 (桜むね代表 吉澤)

140

信州魅力発見café

厨12:00~13:15 **图**1,000円 定 30名

信州を知るさまざまなゲスト のトークを軽食と一緒に楽し む連続企画。第3回目は、信州 の高山帯で起きているニホン ジカの問題について、哺乳類 研究者の岸元良輔さんからお 話しいただきます。

圆 026-235-7273 (長野県鳥獣対策・ジビエ振興室)

15命 16會 17⊕ -新子約制

ザワメキアート展2017 ~信州の障がいのある人の表現とアール・ブリュット~

圆[15日]12:00~17:00[16日]10:30~19:00[17日]10:30~15:00

障がいのある人が表現した作 品に向き合うと、どこか心が ザワザワとした不思議な感覚 を覚えます。眠っていた感覚 をくすぐられたり、揺さぶられ たりするような作品をご鑑賞

ください。 間 026-295-3441 【ワークショップ】 『もっちゃん&たじけんの 「信州牛玩具勝負!||

16⊕ ⋅ 17⊕

ು[16日]18:00~19:00 [17日]13:00~14:00 图 各500円 定 各10名



18⊜

小学生の親子限定 予約制 見学可

親子で楽しむフラワーアレンジメント講座

厨10:40~12:10 图1,000円(お子様1名あたり)

園24名(小学生の親子限定、1組お子様2名・保護者1名まで) 長野県はカーネーション、トルコギキョウなどの出荷量全国1位を誇る、

花の名産地。そんな長野県産の切り花を ふんだんに使って、親子でフラワーアレ ンジメントをつくってみましょう。 今回はラナンキュラスとアルストロメリ アがメイン花材です。

周 026-235-7227

(長野県花きイノベーション推進協議会)

ワイナリーがやって来た!

~サンサンワイナリー編~

2015年に塩尻市を一望する東山柿沢地区に誕生したサンサンワイ ナリー。土地の葡萄の個性を大切にした品質の高いワインを醸し出

している、今最も注目を集めるワイナリ -のひとつです。今回は、県下のワイナ リーの顧問を歴任したCEOのエノログ 戸川氏のお話とともに、メーカーズディ ナーをお楽しみいただきます。



しあわせ信州 地域おこし協力隊 合同募集説明会

地域おこし協力隊へ の応募を給討してい る方を対象に、体験 談の紹介や募集市町

村との個別相談を行 います。 圆 026-235-7023 (長野県地域振興課)



19**9**

東洋計器 1davインターンシップ

時 10:40~12:30 生活に欠かせない水やガス。東 洋計器はそれらを計測するメー ターや関連システム製品の開 発・製造・販売を行うメーカー です。インターンシップを通じ て業界最先端の技術力に触れて

みませんか? 圆 0263-48-1129 (東洋計器)

招待者限定

南信州キャン ペーンin銀座 「いいとこなん だに南信州」

圆15:00~19:00 間 0265-53-7100 (南信州広域連合)

20ø

「ろくもん」体験@銀座NAGANO

閱12:10~14:20 閏4,500円 屋28名 軽井沢⇔長野間を運行するしなの鉄道の観光列車「ろくもん」を通じ

て、信州の魅力をご紹介。昭和女子大生による楽しみ方のプレゼンテ ーション、料理やお酒の体験、 車内限定グッズの特別販売な ど、盛りだくさんの内容でお

届けします。 間 0268-29-0069 (しなの鉄道 ろくもん予約 センター)



「青木村」 圆 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

銀座NAGANO発! スーパープレゼン テーション 康18:00~19:30

招待者限定

21@ 三洋グラビア

インターンシップ 閩12:30~14:30 園30名

南アルプスを望む伊那の地で 食品パッケージに特化したモ ノづく リを行う三洋グラビア 1日に170万枚ものパッケー ジを製造する企業の取り組み

や挑戦をご紹介します。 圆 0265-72-1511 (三洋グラビア)

21®

「ワイン講座開催日」 メンバーズ特典ワイン

晒 18:00~19:30 圏 4,000円 (ワイン6種類+ワンプレート) 屋 28名

22@ 23⊕

信州のGood Brand in 銀座 詳細は裏表紙を

ちりめんドレス kiwa 「長野の食の魅力 を伝える会」 ご覧ください。

圆12:00~14:00 問 03-3571-5100 (ちりめんドレス kiwa)

24⊕

招待者限定

25 日 予約制

しあわせ信州健康セミナー 「冬を乗り切る鯉パワー」 「精がつく」「目に良い」「産後の滋養強壮

に良い」といわれ古くから重宝されてき た鯉。今回は、佐久養殖業共同組合の飯 田好輝さんから鯉についてのお話をお 聞きし、鯉販売に取り組む老舗、斉藤幸 太郎商店の斉藤新一郎さんの鯉料理を 召し上がっていただきます。 間03-6274-6015(銀座NAGANO)

圆13:00~17:00 間 026-235-7249 (長野県信州ブランド

26_a

推進室)

招待者限定

27@

県産品商談会

銀座NAGANO

長野県 薬剤師就職・ 復職説明会

閱13:30~16:00 屋約30名 長野県へのI・Uターンをご 希望の薬学生・薬剤師の方 を対象に、就職・復職説明会 を開催。職種・地域など、 希望に応じた個別相談も対 応します。

間 0263-34-5511 (長野県薬剤師会)

招待者限定

日本料理山桜 料理教室

ンバーズ特典 280

おもてなし

厨11:30~14:15 間 0267-46-6515 (おもてなし 日本料理 山桜)

銀座NAGANO日本酒講座 アドバンスドコース

酒母造りを学ぶ 閩18:00~19:30 閏3.500円 屆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 リ深い内容を学ぶ連続 講座。今回は酒母造り

について学び、信州の 地酒の特性を深く理解 してみましょう。 間03-6274-6015(銀座NAGANO)

※ 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。

圆 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

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

4Fでは、各種移住交流相談会を開催しています。

睛 13:00~15:00 間 0267-62-3283

佐久市移住特設窓口(予約制)

期2月2日、9日、16日、17日、23日(17日は17:00まで)

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会 期2月3日、10日、17日時13:00~16:00 圆 0269-62-3111(内線252)

上田市移住相談サテライト窓口 期2月26日 時13:00~18:00 間 0268-21-0061

期2月21日 時13:00~18:00 間 03-5501-0461

長野市移住サテライト相談会

長野県新規就農相談会 期2月25日時10:00~16:00

間 026-235-7243