

Calbee♥JPNプロジェクト 47都道府県の味ポテトチップス 長野の味

ポテトチップス キムたくごはん味

2/19(月) 発売!

銀座 NAGANO でも買える



カルビー株式会社と長野県庁との共同開発で、長野県で人気の学校給食メニュー「キムたくごはん」の味わいを再現したポテトチップスが誕生! 銀座NAGANOでもお買い求めいただけます。地域、期間、数量限定の発売となっておりますのでお早目にどうぞ!

ポテチもいけど本場の味も!

キムタクごはんの素 756円 タイヨウ(松本市) 学校給食らしさを活かした、控えめな味付けと辛さで、誰でも食べやすいのが特徴。お弁当やおにぎりにしてもおいしくいただけます。



「キムたくごはん」とは /

塩尻市の栄養士さんが考案した学校給食メニュー。発酵の文化の代表ともいえる漬物をおいしく食べてもらおうとの想いから生まれました。長野県の特産品の白菜を使ったキムチ、たくあん、豚肉を炒めた具にごはんを混ぜ合わせる手軽さで、学校だけでなく家庭でも人気のメニューです。



パラ駅伝 in TOKYO 2018 開催

銀座NAGANOも出展します!

障がいのある人もない人も、ひとつのチームとなってタスキをつなぐパラ駅伝。3回目となる今大会には、国内16チームとラオスから1チームが参加。長野県からは「しなのパープルズ」が参戦します! さらに、日本財団パラリンピックサポートセンターのスペシャルサポーターを務める、稲垣吾郎さん、草薙剛さん、香取慎吾さんも応援に駆けつけます。銀座NAGANOの特設コーナーでは、信州の特産品の販売やワインなどの提供をする予定です。ぜひ会場で熱い応援をお願いします!



写真提供: 日本財団パラリンピックサポートセンター

開 3月4日(日)
時 11:00~15:00(競技開始12:30~)
場 駒沢オリンピック公園
主催/日本財団パラリンピックサポートセンター

SNS&LINEで銀座NAGANOとつながろう!



銀座NAGANOのウェブサイト、Facebook、Twitterでは、随時銀座NAGANOの最新情報を発信中。さらにLINEでは、会員限定のお得な情報やイベントの先行募集なども行っております。SNSやLINEで最新情報やお得な情報をゲットしてください!

お得な「銀座NAGANOメンバーズカード」にご入会ください!



- ①ポイントアップ! 8の付く日(8、18、28日)は、ポイントが2倍!
- ②お酒がお得に購入できる!
 - ・毎月8日は「信州地酒で乾杯の日」として、ワイン・日本酒など全ての酒類が3%OFF!
 - ・銀座NAGANO主催のワイン講座開催日は、ワインが3%OFF。同じく日本酒講座(※基礎または合同コース)開催日は、日本酒が3%OFFに。
- ③イベント参加でポイントゲット 銀座NAGANO主催のワイン講座、日本酒講座(全コース対象)の参加でポイントが貯まります。

詳しくは、店頭でおたずねいただくか [銀座NAGANOメンバーズカード](#) 検索 をご覧ください。

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 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

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2018年2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

「つなぐ」

2018 3月号

VOL.40

平成30年2月15日発行

TAKE FREE

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

情熱が咲かせる 美しい信州の花

[TOPICS]

2/19 Calbee ポテトチップス「キムたくごはん味」発売
安心・安全な信州ジビエを味わってみませんか

3月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

- ・長野県移住モデル地区セミナー
- ・本場! 信州松本山賊焼を食す!

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

「つなぐ」

2018 3月号

VOL.40

平成30年2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



LIFE STYLE OF SHINSHU

情熱が咲かせる 美しい信州の花

大切な時を華やかに演出し、日々の生活に明るさと癒しをもたらしてくれる花。昼夜の寒暖差によって花の色付きが鮮やかになる信州は、全国有数の花の生産地です。そして今、生産者や育種家の努力と技術力によりさまざまな色やカタチが生み出され、創意と工夫で日持ちや丈夫さなどの改良も進んでいます。今回、その中でも国内外から注目を集めるランンキュラス、アルストロメリア、トルコギキョウの生産に情熱を捧げる信州のトップランナー達を訪ねました。



県内各地で花に適した気候とハウス栽培をあわせ、年間を通じたさまざまな花を出荷しています。



フラワー・スピリット(松本市)
代表取締役 上條信太郎 さん(右)
せい子 さん(中)・智之 さん(左)

平成23年に松本市を中心とする花の生産者で設立し、現在では28戸に。オリジナル品種も40種ほど開発し、近年は海外への切花輸出も積極的に進める花業界の先駆者的存在。

信州という理想郷で育つ 多彩な色とカタチの花

冬から春にかけて出荷される信州を代表する切り花が、地中海地方を原産地とするランンキュラス。バラに似た幾重にもなる花弁を持ち、色も豊富でブライダルブーケ用にも人気の上品な花です。この花の魅力と可能性をいち早く感じ取り、独自の栽培技術で大輪に育て上げることになったのがフラワー・スピリット。その大きさは、なんと直径18.5cmに達するものも。自主的にサイズを6等級に分けるなどブランド価値の向上にも取り組むこの花のガリバー的存在です。「ランンは寒くて湿気の少ないところを好みます。だから信州の環境は、まさに理想的。あと、じっくり育てることも大切なポイントかな。急いで大きくすると花持ちが悪くなるからね」と語る信太郎社長。オランダで10年に一度開催される国際園芸博覧会「フロリアード2012」においても部門最高賞を受賞し、いま世界から最も注目を集める花のひとつです。



圧倒的な人気を誇る「煌(きらめき)」は、白い大輪の花を咲かせる同社のオリジナル品種。最盛期となる1~3月には合計280万本が出荷予定。まさに冬だけ出会える宝石です。

世界を魅了する冬の宝石 大輪のランンキュラス



ハウスでは1枝1蕾にする芽かき作業が。ひとつの蕾に栄養を多く与え大きな花にするそう。



一度咲かせると首がしっかり座り丈夫に。涼しい所に飾り小まめに水を変えれば、花持ちが良くなり、一層花も大きくなります。



黄色やピンクなど多彩な色があるだけでなく、花や葉のカタチや開き方も品種によってさまざま。



上條さんだけで約30種、会社全体では150種ほどを栽培。近年は緑色の変った品種も。



「未来への憧れ」が育む 信州が誇るアルストロメリア

※アルストロメリアの花言葉：未来への憧れ、持続

上伊那地域は、年間約1300万本もの出荷量を誇る日本最大の生産地。地元の産業を継承しようとJA上伊那と生産者、行政が協力し小学生に花束を贈る「花育」も実施しています。



蕾が膨らんだものから引き抜き出荷。土中にはパイプを埋め、水を流して土を冷す装置も。



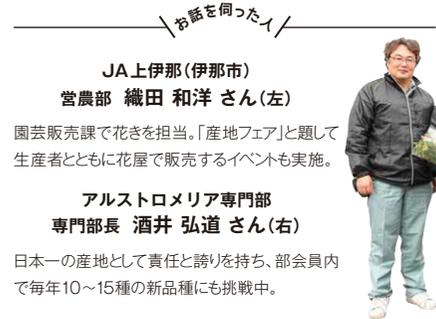
長さごとに選別し専用機で切り揃えたら10本束で発送へ。長いものは大型アレンジなどに。



水を与えながら花を立てた状態で運べ、横にしても水がこぼれないというアルストロメリア用に開発された上伊那オリジナルの湿式縦箱。

さまざまな挑戦と努力が 通年出荷と長距離輸送を実現

チリを中心とする南米を原産地としオランダなどで交配選抜が進められたアルストロメリア。多彩な色と異国情緒ある姿が特徴でアレンジメントにも人気の花です。日本初の本格栽培地となったのが伊那市。昭和53年に稲作からの転換を考える農家とオランダの育種家との出会いがきっかけでした。「冬場の日照や夏場の冷涼さなどが原産地と似ていて、育種家がここなら良い花が育つと考えたそうです」と織田さん。雨対策にハウスをつくり寒さ対策に暖房をつけるなどの試行錯誤の末、見事に咲いた花は当時1本3,000円の値がつく高評価を得ます。年間出荷が可能になり全国からの受注が増えて課題となったのが輸送方法。「遠くに出すと、並ぶ時にはしんなりしてしまう。持ちも悪くなるしね」と酒井さん。そこで専用の湿式縦箱を開発し、2週間以上もの日持ちを実現しました。最近では斑の無い新品種も登場するなど、さらなる進化を続けています。



JA上伊那(伊那市)
営農部 織田 和洋 さん(左)

園芸販売課で花きを担当。「産地フェア」と題して生産者とともに花屋で販売するイベントも実施。

アルストロメリア専門家
専門部長 酒井 弘道 さん(右)

日本一の産地として責任と誇りを持ち、部会員内で毎年10~15種の新品種にも挑戦中。

春の花を愛でに信州へお越しください

信州での桜の開花はだいたい4月以降になりますが、2月中旬頃からは可憐な福寿草や節分草が、3月中旬からは個性豊かなザゼンソウなどが大地の目覚めを知らせてくれます。銀座NAGANO 観光インフォメーションコーナーでは、さまざまな花の開花状況やアクセス方法をご案内しております。お気軽にご利用ください。



さわやか信州旅.netでも開花情報はじめ 詳しい観光情報をご覧いただけます。



topics

銀座NAGANOで
ランンキュラスと
アルストロメリアを
特別販売!



ランンキュラス 3本セット 650円
アルストロメリア 3本セット 430円

2月23日から3月16日までの毎週金曜日、今回紹介しているフラワー・スピリットの「ランンキュラス」とJA上伊那の「アルストロメリア」を入荷します。信州を代表する花で春の訪れを実感してみませんか。

信州ジビエは、安心・安全。

山の恵みを味わってみませんか

山岳信州ならではの伝統的な食文化でもあるジビエ。鹿や猪は、高タンパク・低カロリーで鉄分が多い健康食材でもあります。さまざまな形で楽しめる、安心・安全な信州ジビエをご紹介します。



鹿肉カレー
1,000円
【信州富士見高原ファーム / 富士見町】

ハケ岳南麓の富士見高原に生息するニホンジカを狩猟後に素早く加工した、やわらかくておいしい鹿肉が堪能できるカレー。本場フレンチのシェフやジビエチェーンの社長も太鼓判を押す逸品です。



**猪肉大和煮
鹿肉大和煮
猪肉カレー煮
鹿肉カレー煮**
各 1,080円

【阿智ジビエ / 阿智村】

阿智村の清らかな水源を持つ山間部の鹿や猪を丁寧に加工し、ジビエが初めてという方でも食べやすい味に。生姜の風味が効いた大和煮も、スライスした鹿肉も、ごはんとお供やおつまみにピッタリ。



鹿ソーセージ
1,080円

【さんさんファーム / 松川町】

鹿肉に自慢の黒豚肉を加えた、子どもも大人も安心していただける無添加のソーセージです。少し焼くと一層風味と旨味が増し、本場のソーセージにもひけをとらない味わいが堪能できます。



鹿ジン・猪ジン
各 847円

【肉の鈴木屋 / 飯田市】

信州南端に位置する遠山郷で創業し60年以上の歴史を持つ「山の肉屋」が目利きした鹿・猪肉をニンニクと味噌の特製スタミナだれで味付け。野菜と一緒に焼くだけでワイルドな山の焼肉が楽しめます。



鹿肉スライス・鹿肉ジャーキー・鹿肉スティック
各 820円

【信州ナチュラルフーズ / 茅野市】

鹿肉を食べやすいサラミ、ジャーキー、カルパスにした人気商品。諏訪社のお墨付き「鹿食免」を得ていて、信州のお土産としても喜ばれます。ワインやビールとの相性も抜群で、誰もがハまる美味しさです。



ナカソネリシアンサスが育種し、サカタのタネが種子販売する大輪フリンジ八重品種が「コサージュ」シリーズ。海外や国内の博覧会においても上位を独占する注目のブランドです。

育種家の技術で進化を遂げた八重咲きのトルコギキョウ



コサージュシリーズは、「IFEXフラワー大賞2016」の切り花部門でグランプリとなるなど、国内外での受賞歴も多数。



枝数は4本で1枝1蕾がコサージュの特徴。花1輪に栄養が集中するため見事な大輪を咲かせます。



クラシックな雰囲気アンティークピンクは、ユニークな中間色で人気の高い品種のひとつ。



かつてのトルコギキョウといえば、紫色で一重咲き。見比べると進化の凄さを感じます。

お話を伺った!

ナカソネリシアンサス(千曲市)
代表取締役 **中曾根 健 さん**

全国でも稀少なトルコギキョウ育種家のひとり。国内に約170名の会員を持つ「コサージュ会」を設立し、10年以上を費やし開発したトルコギキョウのハイブランド品種「コサージュ」を展開している。

無数の掛け合わせから生まれる世界をリードするコサージュシリーズ

アメリカを原産地とするトルコギキョウ。現在一大産地となっている千曲市での栽培が始まった当初は紫色の一重咲きのみという今では想像できないシンプルさでしたが、カラーバリエーションを増やし、豪華な八重咲きやフリンジなどを実現させたのが中曾根さんです。「掛け合わせで新しい色やカタチを生み出す品種開発は、とても手間と年月がかかる作業。昨年も200くらい掛け合わせたけど、成功したのは4つだけでしたからね。でも、予想外のものも誕生する面白さもあるんです」と語ります。進化したトルコギキョウは、人気爆発、一躍メジャー品種へと変貌しました。「今取り組んでいるのは、花屋さんからの要望が強い中間色やトーンを落としたカラー。淡いブルーなど、他の花にもあまりない色を開発できれば、ディスプレイ自体が変わっていく。そのシーンをイメージしながら新品種を考えるのが楽しいです」とさらなる進化を感じさせてくれます。

COLUMN 日常を彩る信州の花

信州は、今回紹介したランタンキュラス、アルストロメリア、トルコギキョウだけでなく、出荷量第1位の品目が多数ある花づくりの県。美しい信州の花で日々の生活に彩を加えてみませんか。

品目	シェア	通常出荷時期
ランタンキュラス	27%	10～4月
アルストロメリア	34%	通年
トルコギキョウ	12%	6～11月



カーネーション

シェア 21%
通常出荷時期 通年



シクラメン

シェア 15%
通常出荷時期 9～12月



シャクヤク

シェア 54%
通常出荷時期 4～5月



ダリア

シェア 19%
通常出荷時期 通年

※全国シェアは、H28年農林水産統計及びH27年長野県園芸畜産課調べによる

銀座NAGANO
咧酒師
玉岡あずみ

今宵
楽しむ
酒と肴

春は出会いと別れの季節。いろいろな思いを伝えるのにピッタリなアイテムをご紹介します。

湯川酒造店の木曾路「好きで酒」と「感謝してま酒」(各648円)は、可愛い見目は裏腹に、49%に磨かれた美山錦とアルプス酵母の華やかな香りとやさしい口当たりが楽しめる本格派の純米吟醸酒。ラベルのハートや吹き出しの中にメッセージを書きこめるデザインになっています。

そんなお酒と一緒に楽しみたいのが、アトリエドフロマージュの「福神漬ビザ」(507円)。福神漬にモッツアレラチーズが絡む味わいが絶妙で日本酒と好相性です。

ユニークなコラボとともに、大切なメッセージを届けてみてはいかがでしょうか。

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。

🕒 開催時間 📄 料金 📅 定員 🗨️ お問い合わせ先

1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
～おいしい信州ふーど(風土)編～

🕒 12:00～13:30 📄 2,500円 📅 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を料理に仕上げます。今回は「おいしい信州ふーど(風土)編」としてお米を中心とした、長野県自慢の食材を使った創作料理をお楽しみください。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



2金 **3土**

招待者限定

SHINSHU BRAND WAVE 2018

🕒 2日📄 13:00～16:40
3日📄 13:00～18:30

長野県の商品について専門家や都市圏の消費者の方々からの意見を伺うマーケティングイベントです。

📄 026-214-5116 (SBW事務局(JBN))



4日 **予約制**

長野県教員採用選考説明会 第3回
未来をひらく～信州の先生になろう～

🕒 13:30～16:30 📄 30名

3回目は長野県で教員を目指す女性限定の説明会。お茶をしながら教員という仕事について語り合ってみませんか。女性教員も参加してさまざまな質問にお答えします。

📄 026-235-7430 (長野県教育委員会事務局 高校教育課)

5月 **6火** **予約制**

長野県庁採用試験説明会

🕒 5日📄【第1回】10:30～13:00
【第2回】14:30～17:00
6日📄【第3回】10:30～13:00
【第4回】14:30～17:00

📄 各30名

平成31年4月から就職を目指す大学生を対象に、県職員採用試験の内容や県の主要施策を紹介します。

📄 026-235-7465 (長野県人事委員会事務局)

7水

招待者限定

Discover NAGANO (VOL.2)

🕒 18:00～19:30
📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

9金 **一部予約制**

なめ茸の魅力再発見！えのき茸の秘密やアレンジレシピをご紹介します
試食体験会(予約制)

🕒【第1部】12:00～13:00【第2部】15:00～16:00

📄 無料 📅 各20名

さまざまな「なめ茸」で味の違いを体感いただくとともに、アレンジレシピや品質へのこだわりをご紹介します。11:00～12:00、13:00～15:00には試食提供も行ってありますのでお気軽にご来場ください。

📄 03-3404-6807 (丸善食品工業)



10土

さくほde子育て～理想的な田舎感ほどよい便利さ 佐久穂町～

🕒 11:30～14:20 (受付開始11:10)
📄 10組20名程度

北八ヶ岳や八千穂高原が広がり、千曲川が流れる自然豊かな佐久穂町。そんな佐久穂町に移住する魅力を「多様な子育て・教育環境」をテーマにゲストトーク・個別相談の2本立てでご紹介します。

📄 0267-86-2553 (佐久穂町総合政策課)

11日 **予約制**

NTTふらら Shummy presents

石橋かおり先生の「シフォン&レアチーズケーキづくり教室」

🕒 16:20～18:40 📄 5,400円 📅 23名

シフォンケーキ・チーズケーキの第一人者で、塩尻市在住のお菓子研究家・石橋かおり先生が、絶対失敗しないケーキの作り方をレクチャー。味噌とクルミを使ったシフォンケーキ、寒天で固めた日本酒のレアチーズケーキなど、信州産食材を使った絶品ケーキをつくって味わいましょう。

📄 080-1163-0662 (ガメン)



11日 **予約制**

雪国・信濃町が醸す日本酒「松尾」を味わう
～信州信濃町移住セミナー～

🕒 14:00～17:00 📄 30名

信濃町唯一の酒蔵「高橋助作酒造店」5代目の高橋邦芳さんを迎え、代表銘柄の「松尾」を味わっていただきながら、松尾が醸される信濃町の自然環境をお伝えします。

📄 026-255-1007 (信濃町総務課)



12月

招待者限定

銀座NAGANO 県産品商談会

🕒 13:00～16:00
📄 026-235-7249 (長野県信州ブランド推進室)

13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 📅 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)



14水 **予約制**

三洋グラビア 会社説明会

🕒 12:30～14:30
📄 40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りを行う企業の取り組みや採用情報をお伝えします。

📄 0265-72-1511 (三洋グラビア)

14水 **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10回 テーマ「総まとめ」

🕒 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。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

15木 **予約制**

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん～三元豚「信州太郎ぼーく」～

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

上田市「太郎山」の麓で澄んだ空気と湧水、地元産の飼料で健康的に育てられる三元豚「信州太郎ぼーく」は、甘みがあってクセがなく、赤身でモチモチ。そんなブランド豚肉を横山先生が健康長寿ごはんに仕上げます。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

16金 **予約制 見学可**

第3回「良い食品づくりの会」みずまかる長野会 銀座セミナー

🕒 13:30～16:30 📄 1,500円 📅 20名

全国納豆品評会で最優秀賞受賞の実績を持つ「村田商店」、有機栽培でこだわりの農作物をつくる「浜農場」、善光寺の門前味噌として名高い「酢屋亀本店」が取り組む「良い食品づくり」をお伝えします。

📄 090-7739-3472 (「良い食品づくりの会」みずまかる長野会)



17土 **予約制**

銀座で体験！信州須坂の手前味噌づくり

🕒 11:00～12:30 📄 2,000円 (お土産付) 📅 15名

須坂グリーンツーリズムのメンバーがこだわってつくった大豆を用いた味噌づくり体験会を開催。仕込んだ味噌は「マイ味噌」としてお土産に。こだわり味噌を使った味噌汁などもご提供します。

📄 026-248-9004 (須坂市農林課)



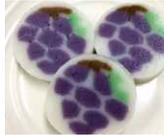
18日 **メンバー特典 ポイント2倍デー 予約優先**

塩尻の郷土料理ディナー&郷土菓子作り体験「しおじりばあばのふるさとの味～春編～」

🕒 16:30～18:30 📄 2,000円 (お酒・肴・お土産付) 📅 24名

JA塩尻市女性部のみなさんが信州の郷土菓子「やしよま」作り体験とあわせて、塩尻産の食材を使った手作り郷土料理をお楽しみいただけます。

📄 0263-52-0786 (塩尻市地域ブランド推進活動協議会)



18日 **メンバー特典 ポイント2倍デー 予約優先**

長野県移住モデル地区セミナー

🕒 13:00～16:00 📄 30名

地域と住民、行政が一体となって移住者をサポートする長野県の「移住モデル地区」に認定された3地区(下伊那郡阿智村清内路地区、諏訪郡原村、伊那市新山地区)の取り組みや地域の魅力をご紹介します。

📄 026-235-7024 (長野県楽園信州・移住推進室)



19月 **予約制**

山本麗子先生の「旬の信州しあわせレシピ」

🕒 13:00～15:00 📄 3,000円 📅 25名

春分間近の今回は、春らしく見た目にも華やかな「お祭りちらし」、季節の素材を楽しむ「むた」、「ハマグリのお吸い物」を作ってみましょう。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

20火

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパーゼンテーション「飯田市」

🕒 18:00～19:30
📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

21水祝 **メンバー特典 ポイント3%OFF 予約制**

「ワイン講座開催日」ワイナリーがやって来た！～アルプス編～

🕒 18:00～19:30 📄 4,000円 (ワイン6種+ワンプレート) 📅 28名

日本ワインコンクールでも数々の受賞歴を誇る、長野県下最大のワイナリー「アルプス」がいよいよ銀座NAGANOに登場。今回は評判の「ミュゼ・ドゥ・ヴァン」シリーズをはじめ、選りすぐりの6種類をご用意します。

畑の様子やワイン解説を聞きながら、ワンプレートとともに楽しみください。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



22木 **予約優先**

北アルプスパノラマ銀座トークショー「Enjoy! 北アルプス登山」

🕒 13:30～15:00 📄 30名

元長野県警察山岳救助隊で『信州山歩き地図』の著者でもある中嶋豊さんと、山小屋「燕山荘」を経営しながら写真展などを開催する赤沼健至さんを迎え、北アルプスの魅力や安全登山についてお話しできます。

📄 0263-71-2053 (安曇野市観光交流促進課/安曇野市山岳観光推進実行委員会)



23金

首都圏メディア関係者限定

信州みなこいプレゼンテーション in 銀座NAGANO

🕒 18:00～19:30
📄 0265-96-7724 (駒ヶ根市・飯島町・中川村・宮田村)

24土 **予約制 見学可**

信州「粉もん」づくり講座
切干大根の味噌味のおやき、梅餡の甘味おやき

🕒 11:00～13:00 📄 2,500円 📅 24名

信州の本格的な春の到来は4月に入ってから。長い冬を乗り越えるため、乾燥野菜は大切な食材でした。そんな乾燥野菜の定番「切干大根」を使った味噌味のおやきと、信州では3月に満開となる梅花と一緒に楽しみたい「梅餡」の甘味おやきを作ってみましょう。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



25日 **一部予約制**

しあわせ信州健康セミナー「薬酒のついで」
～身近なスパイスで薬酒をつくってみよう～

🕒 11:00～12:30 📄 1,500円 📅 24名

「薬酒」とは、身体や健康のためにつくられた生薬を一定期間浸したお酒。今回のセミナーでは、その歴史や使われる生薬、スパイスの効能などをご紹介します。薬酒づくり体験もお楽しみいただけます。

13:00からは養命酒製造プロデューサー商品の試飲・試食・販売も。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

26月 **予約制**

長野信用金庫 就職セミナー

🕒【第1部】11:00～13:30
【第2部】14:30～17:00

📄 各25名程度

地域に寄り添い、貢献できる仕事をしてみませんか。若手職員との座談会もあります。

📄 026-224-5365 (長野信用金庫)

27火 **28水** **予約制**

本場! 信州松本山賊焼を食す!

鳥の一枚肉を秘伝のタレに漬け込み、サクサクジュースに揚げた松本地方の豪快な郷土料理「松本山賊焼」。

「松本山賊焼のタレ」のお土産付です。

📄 0263-32-5345 (松本山賊焼応援団(事務局:松本商工会議所 地域振興部))



27日 **松本の地酒とともに(夜の部)**

🕒 18:00～19:30 📄 3,000円 (地酒3種飲み比べ&クラフトビール1本付) 📅 24名

松本の酒蔵「大信州」の日本酒3種飲み比べや松本ブルワリーのクラフトビールとともに楽しみください。

【28日】スペシャルランチ

🕒 12:00～13:30 📄 1,000円 (ライス、パン、粕汁付) 📅 24名

JA松本ハイランドの信州米のライス、松本の酒蔵「大信州」の大吟醸酒粕を使った粕汁とともにご提供します。

28水 **メンバー特典 ポイント2倍デー 予約制**

銀座NAGANO日本酒講座 アドバンスドコース 酒母造りとまとめ

🕒 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の最終回。前回に引き続き酒母造りを学んでいただき、これまでのまとめを行います。

📄 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

29木 **30金**

※イベントスペースは、各種メンテナンスのためご利用いただけません。

31土 **予約制**

毎日をもっと元気に過ごすために 長寿県・信州松本市からの美味しいご提案

🕒 13:00～14:30 📄 1,000円 📅 20名

料理研究家のYASUYOさんをゲストに迎え、松本産の旬野菜と松本産の世界初真空ミキサー「gokusen」を使ってカラダの中から健康・キレイをご提案します。

📄 03-5719-2094 (テスコム電機)



※ 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)
🕒 3月2日、9日、16日、17日、23日、30日(17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
🕒 3月2日、10日、11日、16日、17日、24日
📄 13:00～16:00 📄 0269-62-3111 (内線252)

須坂市移住相談会
🕒 3月17日 📄 10:00～18:00
📄 026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口
🕒 3月26日 📄 13:00～18:00
📄 0268-21-0061

長野県新規就農相談会
🕒 3月10日 📄 10:00～16:00
📄 026-235-7243