

銀座NAGANOの全てのジャムが味わえる!?

信州のジャム&パンまつり 4/22^⑧

時 第1部 12:00~13:00 / 第2部 14:00~15:00
料 各1,200円 定 各20名(予約制)
問 026-235-7249 (信州ブランド推進室)
3/22^⑧ 予約受付開始



「ジャムって種類もいっぱいあって選ぶのに困っちゃう。全部味見できたらいいのに」って思いますよね?今回、そんなリクエストにお応えするイベントを開催!銀座NAGANOで取扱中の約30種類に、特別販売するジャムを加えた約40種をたっぷりじっくり味わっていただけます。さらにジャムのお供には、信州産小麦を使ったこだわりのパンやスコーン、クラッカー、ヨーグルトをご用意。ドリンクは、丸山珈琲(ショートサイズ)orオプセ牛乳が選べます。4/20のジャムの日に連動したこの特別企画でジャムの世界をたっぷりお楽しみください。

人気の連続講座も新シーズンがスタート!

地元の人と一緒に味わう信州の朝ごはん

2018春夏期 しあわせ信州朝クラス

朝のフレッシュな時間、信州の魅力に触れて充実した一日をスタートさせてみませんか。地元の方々が旬の食材でつくる定番のメニューやアレンジメニューをお楽しみください。秘密のレシピが貰えるかも!?

時 7:20~8:20 (開場7:00)

料 4回一括申込 8,000円、各回申込 2,500円 定 24名

vol. 1



4/12^⑧ 農楽里ファーム(長野市大岡)

山の恵みと自然農法で育てた野菜たち(彩り豆とひじきの炊き込みごはん、自家製みその具だくさん味噌汁など)

vol. 2



5/18^⑨ 飯山市

アスパラづくし朝食(アスパラごはん、みそ汁、アスパラとサーモンのマリネ、アスパラのからし和えなど)

vol. 3



6/7^⑩ 茅野市

玉川セルリ(信州味噌マヨネーズディップで、やたら漬を炊き立てごはんのにせて)、信州味噌と茅野市名産寒天の味噌汁など

vol. 4

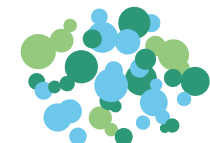


7/5^⑪ 小布施町

小布施産食材のモーニングプレート(善玉菌で育てた夏野菜、ジャージー牛ミルクのチーズやジェラートなど)

詳しくは銀座NAGANOのウェブサイトをご覧ください。銀座NAGANO(03-6274-6015)までお問い合わせください。

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 問 0120-275-980



銀座NAGANO

住所 〒104-0061
東京都中央区銀座5-6-5NOCO1・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3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

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 4月号

VOL.41

平成30年3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

2018 4月号
VOL.41
平成30年3月15日発行
TAKE FREE

[LIFE STYLE OF SHINSHU]

4月20日は「ジャムの日」

日本ジャムのルーツは信州にあった!?

[TOPICS]

新シーズンがスタート

- ・しあわせ信州朝クラス&信州の暮らしを彩る山里健康ランチ
- ・信州のジャム&パンまつり開催!

4月イベントガイド

[LET'S JOIN!]

- ・伊那谷新酒祭り IN 銀座NAGANO
- ・「信州・山のチーズ」その魅力と未来を語る



4月20日は「ジャムの日」 日本ジャムのルーツは 信州にあった!?

明治43年4月20日、長野県知事から明治天皇へジャムが献上されたことから、日本ジャム工業組合では毎年4月20日を「ジャムの日」に制定しています。献上されたジャムをつくったのは三岡村(現小諸市三岡)の塩川伊一郎父子。全国に先駆けて品質の高いジャムを生産していた小諸は、日本のジャム製品の発祥の地であるともいわれます。小諸のジャムのルーツ、そして上質で多彩なフルーツを育む信州での現在のジャムづくりをご紹介します。



いちごやブルーベリーをはじめ、信州では素材を活かしたこだわりのジャムが多数。



白石 昌人 さん

旧川辺村農業協同組合や長野県経済連に勤務し、小諸市の農業委員長も務めた白石さん。各地の「野菜の産地化」に尽力し、「いちご平」という地名の名付け親でもあり、いちごやジャムの歴史を知る稀少な存在です。

桃の缶詰工場から始まった いちごジャムの歴史

信州各地で果樹栽培が行われるようになった明治時代、三岡村では桃の栽培が盛んになり、同時に桃の缶詰加工も発展しました。しかし、桃の収穫は夏季に限られるので、缶詰工場の稼働効率を高めるため、いちごの栽培とジャム製造が行われるようになったのが小諸のジャムづくりの始まりといわれています。時を同じくして川辺村(現小諸市川辺)では、素材となるいちごとの出会いが。「明治30年頃、御牧ヶ原で野生のいちごの群生が見つかったね。鮮やかな紅色の小粒な実でとても酸っぱかったけど、その酸味のおかげかジャムにしたらものすごく評判が良かったんですよ」と白石さん。「いちご平」という地名ができたのも、御牧ヶ原台地でこのいちごの露地栽培が盛んに行われていたからなのだそうです。現在いちごは、さまざまな品種改良によって進化を続けていますが、この「御牧いちご」もその原種のひとつ。小諸は、日本のジャムの発展に重要な役割を果たしていたのです。



こもろ布引いちご園で保存される「御牧いちご」の原種。小粒で酸っぱいが寒さに強く、ジャムにすると美しい赤色に仕上がるのも特徴。信州の伝統野菜にも認定されています。

小諸のジャムの発展を担った 赤くて酸っぱい御牧いちご



明治天皇へ献上されたジャムが製造された旧塩川缶詰工場跡地。立派な瓦屋根が印象的。



いちご平近くにある「布引いちご園」では、1月～6月にかけて、いちご狩りが楽しめます。



可愛らしい名前で地元の方々からも親しまれている「いちご平」のバス停。



布引いちご園では、章姫と紅ほっぺが主力品種。ここで採れたいちごを使ったジャムも。



企業秘密の方法で煮込まれる、まるごと実を残したいいちごジャム。きれいな色に仕上げるのも技術が必要ですよ。

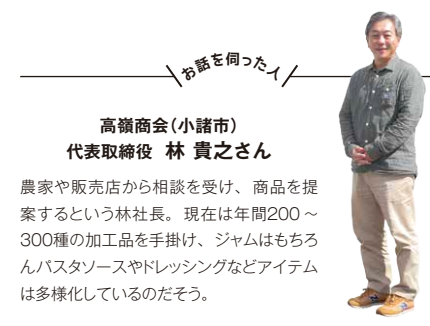


いちごのカチを崩さないためにびん詰は手作業。熱い内に詰めるのもおいしいポイント。



多彩な商品が開発される高嶺商会は、工場よりも工房という言葉が似合います。

旬の果物や野菜を こだわりのジャムに



高嶺商会(小諸市)
代表取締役 林 貴之さん

農家や販売店から相談を受け、商品提案するという林社長。現在は年間200～300種の加工品を手掛け、ジャムはもちろんバスタソースやドレッシングなどアイテムは多様化しているのだそう。

農家や販売店と共に見つける オンリーワンのアイテム

小諸でびん詰・缶詰をはじめて半世紀以上、委託加工をメインに行う高嶺商会。100kg以下という少量の原料でも受注できる県内でも数少ない業者さんです。「若い農家さんも増えて、量は少しでもこだわりのアイテムをつくりたいという要望も多くなってきた。その想いをカタチにするのがおもしろさだね」と林社長。砂糖の量だけでなく、材料の切り方や煮方で味や食感も驚くほど違ってくるのだとか。今も小諸の地で、ジャムは日々進化を遂げています。

銀座NAGANOで開催

ジャムに恋する3日間
4/20・21・22

4/20の「ジャムの日」を記念して、小諸をはじめとする信州産ジャムを堪能できるイベントを開催！

4/21
土

22
日

限定

イベント期間中は、さまざまなジャムの限定販売を行います。各店がこだわった自慢のジャムをこの機会にお楽しみください。

旬彩厳選
いちごジャム
260g 864円
(浅間農園)

旬彩厳選
ももジャム
260g 864円
(浅間農園)

信州産
いちごジャム
140g 594円
(軽井沢ファーマーズギフト<芳光>)

プレミアムフルーツ
ソース ストロベリー
220g 810円
(セルフィユ軽井沢)

信州りんごジャム
(紅茶入)
110g 648円
(セルフィユ軽井沢)

信州いちご
ジャム
110g 648円
(セルフィユ軽井沢)

小諸産のフルーツをふんだんに使った人気の無添加シリーズ。果実本来のおいしさや食感を味わって欲しいと、あえて果肉感を残したプレーズスタイルで、ゴロッと入ったいちご粒や角切りの桃でリッチな気分が楽しめます。

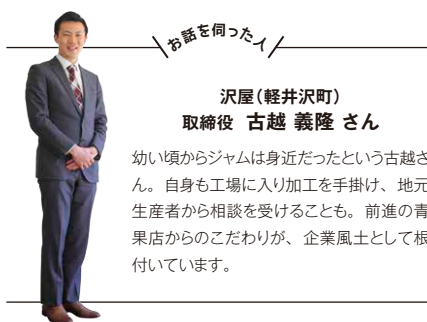
小諸市産のいちご「章姫」を贅沢に使ったジャムは、ほのかな酸味とまろやかな甘みがギュッと詰まった一品。「紅ほっぺ」を使ったフルーツソースはヨーグルトやアイスクリーム、パンケーキなどの相性も抜群。

りんごジャムは、信州産りんごに独自でブレンドしたアールグレイとミントリキュールをプラスし、爽やかな風味に。小諸市産のいちごを丁寧に煮つめて仕上げたいちごジャムは、軽井沢エリア限定販売の稀少アイテムです。

4/21(土)・22(日) には、イベントスペースにてスペシャルプログラムも開催します。
詳しくは P5～6 のイベントガイド・裏表紙をご覧ください。

1

2



「お話を伺った」
沢屋(軽井沢町)
取締役 古越 義隆 さん

幼い頃からジャムは身近だったという古越さん。自身も工場に入り加工を手掛け、地元生産者から相談を受けることも。前進の青果店からのこだわりが、企業風土として根付いています。

今も息づく「目利き」のこだわり

1952年、旧軽井沢にオープンした小さな青果店(現：旧軽井沢店)が沢屋の始まり。目利きが選ぶ品は、宣教師や別荘族から評判に。「常連さんに“お宅の果物なら絶対おいしいジャムができる”と頼まれたのがきっかけでした。今も、生で十分おいしい秀クラスの果実しか使っていませんし、冷凍もしていません。だから工場には冷凍庫がないんですよ」と古越さん。沢屋のジャムには、厳選した国産の新鮮な素材、無添加で手づくり、美味しさを活かす素早い加工など、代々続くこだわりが息づいています。

沢屋のジャムの礎は 厳選された新鮮素材



ラインナップはなんと60種以上(465円〜)。旬の果物を使ったジャム作り体験教室も開催中。

銀座NAGANOでも！
旬のジャムを取扱中。



すべて手づくりをモットーにヘタ取りや皮むきなどもひとつひとつ丁寧に行います。



大粒の厳選いちごがそのまま入った「ストロベリージャム」は、一番人気のジャム。



森の畑で収穫される大粒のブルーベリー。プレミアムは20mm以上という驚きのサイズ。

銀座NAGANOでも！
各種大小揃っています

「森のサファイア」 無砂糖でも驚きの甘さ



全面シート張りでのハイヒールでも大丈夫というポット栽培の農園。ブルーベリー狩りも人気。



「森のサファイア」は無糖・微糖が選べ594円〜。近年はラズベリーやいちじくのジャムも。

「お話を伺った」

森の畑(長野市)
代表取締役 松田 淳 さん

「農業は日々、苗や実の生長過程を実感できてワクワクしますね。100年、200年続く産業として残せるよう、この農園でもどんどん新しいことにチャレンジしたい」と将来に意欲を見せます。



一貫生産で生まれた新次元のジャム

異業種から心機一転、農業をやろうと決意した松田社長が選んだ素材は、長野県が生産量第一位を誇るブルーベリー。「農業は素人だったから怖いもの知らずで、思い切ってかなり枝を剪定してみたんです。すると想像以上に大粒でジューシーな実ができたんですよ」と笑顔をみせます。自社農園で栽培・加工・販売までを一貫して行っているため、完熟した実だけを収穫して使用。それにより、無糖または微糖程度とほとんど砂糖を使わずに、しっかりとした果実の甘みを感じられるジャムが誕生したのです。

日常の食卓を楽しく、おいしく、美しく

信州ならではの食材を使った果肉も楽しめるフルーツジャムやささまざまなシーンに使えるユニークなジャムをご紹介します。パンやクラッカーとあわせてお楽しみください。

新発売のジャム



さくらんぼジャム
772円

白桃ジャム
615円



ネクタリン
ジャム
615円

いずれも150g
(たかやしろファーム／中野市)

ワイナリーが地元中野市産フルーツでつくる、果肉の食感がしっかり残ったプレザースタイルのジャム。生食のような香りやジューシーさ、甘酸っぱさが味わえます。

ジャムの進化系!?



信州タルタルソース
ゆず 85g 518円
あんず 85g 486円
(信州自然王国／飯田市)

南信州産ゆず、千曲市産あんずをたっぷり使った新感覚タルタルソース。スティックサラダにディップしたりサンドイッチのソースにしたりと、楽しみ方も広がります。



すずらん牛乳ミルクジャム
100g 540円
(すずらんハウス／駒ヶ根市)

駒ヶ根高原の自慢の牛乳でつくった濃厚ミルクジャムは、トースト、パンケーキ、フルーツなどにもぴったり。コーヒーや紅茶に入れるのもおすすめです。

ジャムと一緒に



天然酵母パンカンパーニュ
山の赤ぶどう／南信州ビール麦芽
ハーフサイズ 各540円
(すずらんハウス／駒ヶ根市)

山の赤ブドウと「南信州ビール」(地ビール)で起こした自家製酵母菌を使用したハードタイプのパン。それぞれの酵母が引き出す旨味と風味の違いも楽しめます。

※入荷日はショップにお問い合わせください。



野のもののクラッカー
120g 700円
(野のもの／伊那市)

幻の雑穀「シコクビエ」と長野県産の小麦粉でつくったクラッカー。海塩のみのシンプルなお味付けで香ばしくパリパリ食感も美味。ジャムやチーズ、ワインとあわせても◎。

銀座NAGANO
ソムリエ
花岡 純也 の

avec du
NAGANO
WINE



春の芽吹きを感じる季節、爽やかなマリアージュを

注目を集める白品種のひとつソーヴィニヨン・ブランは、県下のワイナリーでもさまざまなスタイルが楽しめる品種。そのひとつ、Rue de Vin (東御市)のソーヴィニヨン・ブラン2017 (4,800円)は、仏口ワールを感じさせる品の良い柑橘の香り、シャープでキレの良い酸味、力強いミネラル感が特徴です。

安曇野の清流が育んだわさびを上質な酒粕に浸けた、就一郎漬本舗(安曇野市)のわさび漬(1,080円)をあわせれば、鼻に抜ける透き通るような辛さとソーヴィニヨン・ブランの青い香りがとても爽やかな、信州ならではのマリアージュが楽しめます。



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。

※お電話での受付は平日10:30～18:00となります。 図時間 図料金 図定員 図お問い合わせ先

1日 **予約制**

桜満開！伊那谷新酒祭り IN 銀座NAGANO

図【第1部】16:00～17:15【第2部】18:00～19:15
図各3,000円 図各40名

中央アルプスと南アルプスに挟まれた伊那谷は、個性的な美酒が醸される場所。そんな伊那谷の酒蔵・ビール・ワイン・シードルメーカー各社と地域の食材を使ったお料理で伊那谷の食文化を体感してみませんか。

図0265-72-2331(ルネッサンス西町の間)

4月14日④には、伊那市の春日公園にて「伊那谷新酒祭り」の本番を開催。同日は、さらまつりも開催中ですのでぜひお出かけください。

2月
3火

信濃の春をフレンチでおもてなし

図【第1部】11:00～12:30【第2部】13:00～14:30
図各2,500円 図各20名

信濃の春を届ける一日限定的出張レストランがOPEN！腕を振うのは、軽井沢のレストラン「無彩庵 池田」の池田シェフ。信州の食材を使った特別なフレンチのワンプレートランチをお楽しみください。

図0267-42-7004(ハウスオブ軽井沢)

5木
6金

工芸の五月 Matsumoto Crafts Month プレイメント

図11:00～17:00

毎年、松本市で開催される「工芸の五月」。最終土日に開催される「クラフトフェアまつもと」をクライマックスとして、松本市や近郊の施設・工芸ギャラリーなど約70ヶ所で工芸にちなんだ企画展が開催されます。銀座のプレイメントでは「ほろ酔い工芸」や「松本ほうき制作実演」などでその雰囲気をお楽しみください。

図0263-34-6557(工芸の五月)

7土

長野信用金庫 就職セミナー

図【お昼の部】11:00～13:30
【午後の部】14:30～17:00
図各約25名

首都圏へ進学した就活生の方々を対象とした就職セミナー。「Face to Face」をモットーに地域の暮らしに寄りそう協同組織の金融機関の業務説明に加え、若手職員との座談会も行います。

図026-224-5365(長野信用金庫)

8日 **「信州地酒で乾杯の日」**
メンバー特典 **ポイント2倍デー** **予約制**

長野信用金庫 就職セミナー

図【お昼の部】11:00～13:30
【午後の部】14:30～17:00
図各約25名

首都圏へ進学した就活生の方々を対象とした就職セミナー。「Face to Face」をモットーに地域の暮らしに寄りそう協同組織の金融機関の業務説明に加え、若手職員との座談会も行います。

図026-224-5365(長野信用金庫)

9月 **予約優先**

富士見町職員採用 就職説明会

図13:30～17:00

平成31年4月からの就職を目指す大学生や転職希望の社会人の方を対象に、富士見町職員採用試験の内容や町の主要施策などを紹介する説明会を行います。

図0266-62-9322(富士見町総務課)

9月 **予約優先**

2拠点で生きる ～富士見森のオフィスのご案内～

図18:00～19:30

富士見町では2015年に大学施設をリノベーションした複合施設「富士見森のオフィス」がオープン。ここを仕事・交流の場として活用しながら2拠点移住をしている方を交えて、富士見町やオフィスの魅力をご紹介します。

図0266-62-9332(富士見町総務課)

10火
11水

しあわせ信州朝クラス

図7:20～8:20(開場7:00)
図2,500円(4回一括申込8,000円)
図24名

北アルプスや戸隠連峰を望む山里(長野市大岡)で、農業や化学肥料を一切使わない、自然に寄り添った方法で少量多品種の農作物を育てる「農薬里(のらり)ファーム」さんとのコラボでお届けします。

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

12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

図12:00～13:30
図2,500円(6回一括申込12,000円)
図24名

長野県産チーズ生産者によるセミナー&ディスカッション(予約制)

生産者を迎えて作り手の想いや風土の魅力を語っていただきます。

図16:30～18:30
図4,320円(チーズとNAGANO WINEのティスティング付)
図30名

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

13金

招待者限定

南信州豊丘村 魅力発見！シードルの新酒試飲イベント

図18:00～19:30
図0265-35-9056(豊丘村産業建設課)

14土 **一部予約制**

「信州・山のチーズ」その魅力と未来を語る

長野県には優れたチーズを造る工房が多く、チーズのプロからも高い評価を得ています。そんな信州のチーズの魅力をNPO法人チーズプロフェッショナル協会と銀座NAGANOのナビゲートでお届けします。

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

15日 **予約制**

「100活」プレミアムセミナー ～スキー革命★100歳への発進～

図14:00～16:00 図3,000円 図20名

「人生100年時代」に向けた取り組み「100活」を行う、白馬八方尾根スキー場がプロデュースする特別セミナー。山根スキーメソッドの提唱者、山根二郎弁護士をゲストに迎え、さまざまな観点からスキーをご紹介します。

図0261-72-2715(八方尾根開発)

16月

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパープレゼンテーション「山ノ内町」

図18:00～19:30
図03-6274-6015(銀座NAGANO)

17火

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパープレゼンテーション「山ノ内町」

図18:00～19:30
図03-6274-6015(銀座NAGANO)

18水 **メンバー特典**
ポイント2倍デー **「ワイン講座開催日」**
メンバー特典 **ワイン・シードル3%OFF** **予約制**

ワイナリーがやって来た！～アルカンヴィーニュ編～

図18:00～19:30 図4,000円 図28名

玉村豊男氏のもと東御市に誕生し、千曲川ワインアカデミーを開講するなど、ワイナリー開設を志す人の登竜門ともなっているアルカンヴィーニュ。今回は醸造家にもお越しいたき、畑の様子やアカデミーの話聞きながら、ワインやシードル6種類と軽食をお楽しみいただきます。

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

19木

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパープレゼンテーション「山ノ内町」

図18:00～19:30
図03-6274-6015(銀座NAGANO)

14土 **「信州・山のチーズ」その魅力と未来を語る**

【プログラム2】
簡単チーズスクッキング(予約制)

松本の「ジュレ・ブランシュ」でも提供されている人気メニューをアレンジしたご自宅でも手軽につくれる簡単なチーズ料理をご紹介します。

図12:00～13:00 図4,000円 図10名

※プログラム1と2は同時刻での開催のため両方への参加はできませんのでご了承ください

15日 **予約制**

「100活」プレミアムセミナー ～スキー革命★100歳への発進～

図14:00～16:00 図3,000円 図20名

「人生100年時代」に向けた取り組み「100活」を行う、白馬八方尾根スキー場がプロデュースする特別セミナー。山根スキーメソッドの提唱者、山根二郎弁護士をゲストに迎え、さまざまな観点からスキーをご紹介します。

図0261-72-2715(八方尾根開発)

16月

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパープレゼンテーション「山ノ内町」

図18:00～19:30
図03-6274-6015(銀座NAGANO)

17火

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパープレゼンテーション「山ノ内町」

図18:00～19:30
図03-6274-6015(銀座NAGANO)

18水 **メンバー特典**
ポイント2倍デー **「ワイン講座開催日」**
メンバー特典 **ワイン・シードル3%OFF** **予約制**

ワイナリーがやって来た！～アルカンヴィーニュ編～

図18:00～19:30 図4,000円 図28名

玉村豊男氏のもと東御市に誕生し、千曲川ワインアカデミーを開講するなど、ワイナリー開設を志す人の登竜門ともなっているアルカンヴィーニュ。今回は醸造家にもお越しいたき、畑の様子やアカデミーの話聞きながら、ワインやシードル6種類と軽食をお楽しみいただきます。

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

19木

招待者限定

銀座NAGANO発！スーパープレゼンテーション「山ノ内町」

図18:00～19:30
図03-6274-6015(銀座NAGANO)

20金 **21土** **22日** **ジャムに恋する3日間**

4/20の「ジャムの日」にちなで、ジャムと縁の深い小諸市と日本ジャム工業組合、銀座NAGANOがコラボしたスペシャルイベントを開催。この機会にジャムの魅力を改めて感じてみませんか。

図0267-22-1700(日本ジャム工業組合／小諸市(農林課))

21土

招待者限定

【20日】『ワインに合わせたジャムとチーズのおつまみ』のご提案

図18:00～19:30

22日

料理ユニット浅間兄弟 鴨川知征さんによる「ジャムでおいしくなる料理講座」(予約制)

図【第1部】11:00～12:30【第2部】13:30～15:00
図各1,500円 図各20名

「ジャムのある暮らし」は、食卓をもっと豊かにもっと楽しくしてくれます。パンやヨーグルトのお供だけじゃないジャムの魅力が発見できる講座です。

4月14日④には、小諸市の「あぐりの湯こもろ」でジャムづくりやラッピング、ジャムの展示・販売など多彩なイベントが開催されます。ぜひこちらにもお出かけください。

23月

※イベントスペースは定期メンテナンスのためご利用いただけません。

24火 **会員限定**

満蒙開拓平和記念館5周年記念イベント「東京サテライト」

図13:30～16:30

満蒙開拓団の歴史を後世に伝える南信州阿智町の満蒙開拓平和記念館。これまで13万人が訪れた記念館の活動や満蒙開拓団の歴史をご紹介します。

図0265-43-5580(満蒙開拓平和記念館)

25水 **「日本酒講座開催日」**
メンバー特典 **日本酒 3%OFF** **予約制**

銀座NAGANO日本酒講座 酒蔵参上～宮島酒店之巻～

図18:00～19:15 図4,000円(お酒4種+αと肴付) 図28名

新年度の日本酒講座は、信州各地の酒蔵さんをお招きする企画で開催。第1回目は、伊那市から宮島酒店の社長 宮島敏さんが登場します。「お米」の話をメインに「地酒蔵」がどんな想いで酒を醸しているのか、自然を感じながらのお酒の味わい方など、興味深い話と共に自慢の日本酒を味わってみましょう。

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

26木 **予約制**

塩尻の遅い春 ～旬菜イタリアンと春ワイン～

図17:30～19:00 図2,500円 図24名

地元で人気の創作イタリアン「フォンターナ デルヴィーノ」のシェフが銀座に登場し、塩尻の春を存分に味わえる食材を使って、ワインにあわせた当日限定的イタリアンワンプレートをご提供します。ワインは、赤のスパークリング、ロゼを始め、春にちなんだワインを揃えます。旬の味をゆっくりと味わってください。

図0263-52-0786(塩尻市地域ブランド推進活動協議会)

27金

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん 信州の「遅い春」の食卓

昼の膳 図12:00～13:00 図2,000円
夜の膳 図18:00～19:15 図3,500円
図各28名

ようやく訪れた信州の春。地元野菜や旬を迎えはじめる山菜をふんだんに使って横山先生が長寿ごはんをご提供します。

図03-6274-6015(銀座NAGANO)

28土 **メンバー特典**
ポイント2倍デー **29日祝**

真空ミキサーで作ったフレッシュで濃厚なスムージーを体験!!

図10:30～17:00

真空ミキサー「gokusen 極鮮」を使って新鮮な野菜や果物で作るスムージーは、酸化が抑えられた最上級のおいしさ。当日は、小松菜やパイナップルを使ったスムージー(200ml/400円)を販売します。ぜひこの機会にフレッシュで濃厚な味わいを体験してみませんか。

図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)
図4月6日、13日、20日、21日、27日(21日は17:00まで)
図13:00～15:00 図0267-62-3283

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会
図4月7日、21日
図13:00～16:00 図0269-62-3111(内線252)

須坂市移住相談会
図4月28日 図10:00～18:00
図026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口
図4月23日 図13:00～18:00
図0268-21-0061