

映画 「家族のはなし」 公開記念 コラボキャンペーン

映画の半券提示で、プレゼント！

お買いもの補助券300円 or りんごのスイーツ 等

11月23日(金・祝)～12月30日(日)

映画「家族のはなし」の鑑賞券の半券を銀座2階カウンターでご提示いただいた方に、1000円以上のお買いものご利用いただける300円引きクーポン、またはりんごスイーツ等の商品をプレゼントいたします。



— 家族は、面倒くさい幸せだ。—

家族のはなし

出演:

岡田将生、成海璃子、金子大地、佐藤寛太、水田信二(和牛)、渡辺憲吉/財前直見、時任三郎

11月23日(金・祝) イオンシネマにてロードショー (一部劇場を除く)

長野県大町市出身の
芸人「鉄拳」の
名作パラパラ漫画が
ついに映画化!



原作は実家の近くのりんご農家さんをイメージして作りました。実は地元を舞台にしたのはこの作品が初めて。幼い頃から当たり前の生活の中にあったりんに、こんなにお世話になるとは思ってもみませんでした。今はりんごが恋しくて、月イチくらいで長野の実家に帰っては、愛犬と近くのりんご畑を散歩しています。「家族のはなし」は、自分のパラパラ漫画作品の中でも隠れた名作だと思っています。親元から離れ都会で挑戦している若い方に、ぜひ観てもらいたいですね。

2013年に信濃毎日新聞との企画として発表され、「涙がとまらない」と話題を集めた鉄拳のパラパラ漫画を原作とした実写映画。鉄拳が本作のために書き下ろしたパラパラ漫画と実写映像がコラボするという新たな試みも見どころ。

監督: 山本剛義 (WOWOW「海に降る」、NHK「絆～走れ奇跡の子馬」) 脚本: 青塚美穂 原作: 鉄拳 主題歌: サイダーガール「dialogue」(ユニバーサルJ) 製作: 「家族のはなし」製作委員会 ©「家族のはなし」製作委員会

時間の都合で銀座NAGANOのイベントに参加できない方、お近くにお勤めの方におすすめ!

信州味めぐり教室「木曾編」を開催

美と健康に優れた信州の郷土食を実際につくって味わい、「癒し」のおすすめスポットもご紹介する出張講座です。今回は木曾編として、クッキングでは「すんき漬」を、スポット紹介では「阿寺渓谷」をご紹介します。

期 11月29日(木) 18:45～21:00 (18:30受付開始)
場 バティア神保町店(東京都千代田区神田神保町3-2-9 塚本ビル5F)
料 2,000円

[ご予約、お問い合わせ]
(一社)長野県観光機構物産ブランド振興部
TEL: 026-234-7201
E-mail: butsushin@nagano-tabi.net



しあわせ信州
公式Instagram
キャンペーン開催中



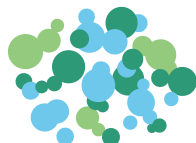
地域の厳選食材を使ったメニュー提供やイベントを行う「おいしい信州ふーど」WEEKと連動したキャンペーンを開催中。「#おいしい信州ふーどweek」・「#〇〇(テーマ食材・料理名・イベント等)」2つのハッシュタグをセットでつけて写真を投稿してください。銀座NAGANOで購入したものやイベントのひとつでももちろんOK。期限は12月24日まで。たくさんのご参加をお待ちしています。

しあわせ信州公式Twitter、Facebook、Instagramでは、クイズキャンペーンを実施中です!ぜひそちらにもご参加ください。詳しくは [しあわせ信州](#)



毎週
日曜 「シューカツNAGANOキャリア相談室」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。時 10:00～18:00 問 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`つなく。銀座NAGANO情報マガジン

コト・モノ・ヒト

2018 12月号

平成30年11月15日発行

VOL.49

SPECIAL FEATURE

ほれ、
食わず

新蕎麦の季節到来!

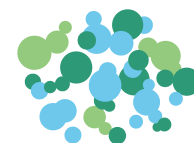
おらほ自慢の
信州蕎麦

12/10月～14金

今年も開催!

信州蕎麦Week

TAKE FREE



銀座NAGANO
しあわせ信州シェアスペース

信州のヒト・コト・モノとあなたを`つなく。
銀座NAGANO情報マガジン

コト・モノ・ヒト

2018 12月号

VOL.49

平成30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: 神楽美和

We love Sabak

12/10^月～14^金
今年も開催！
信州蕎麦Week

ほれ、
食わず[※]

新蕎麦の季節到来！ おらほ自慢の信州蕎麦

“長野県に行ったら食べたいもの”の不動の一番手、信州蕎麦。とある調査によると「蕎麦がおいしそうな都道府県は」との問いに4割以上の方が「長野県」と回答したそう。それもそのはず、高冷地の穀物として古くから栽培され、一人当たりの蕎麦店数も日本一。蕎麦切り発祥の地とも言われます。

実は、そんな信州蕎麦にもいろいろな品種や製法、盛り付け方、食べ方があり地域によって千差万別。東京ではまず出会えないレアでディープな信州蕎麦をご紹介します。

※ほれ、食わず：「さあ、食べて」の意の方言

とうじそば

地元素材たっぷりの 身も心も温まる名物蕎麦

2,000mを越える山々と5つの峠に囲まれ、飛騨と信州をつなぐ野麦峠を源とする奈川の渓谷沿いにある松本市奈川地区。旬の野菜、山菜、きのこ、合鴨肉などを、甘い香りが立ち込める醤油仕立てのつゆを入れた大鍋で煮立て、小割けされた蕎麦を竹製のとうじかごに取ってさっと温める「とうじそば」は、この地発祥の、信州を代表する名物蕎麦のひとつです。

「とうじ」とは、浸し・温めるの意味で、冷たい蕎麦を温かくおいしく食べたいと味噌汁に入れたことが始まりだそう。打ちたての蕎麦を軽くつゆにくぐらせると意外や意外、蕎麦の香りがより引き立つのです。そもそも生活の知恵から生まれた蕎麦が、結婚式など祝いの席の振る舞い料理となり、周辺地域にも広がっていきました。

そして奈川は、上質な蕎麦の産地でもあります。「キタワセ」と「奈川在来」の2品種が栽培されていますが、中でも「奈川在来」は、その名の通り奈川地区原産の蕎麦。1998年の台風被害で一度は栽培が途絶えましたが、一握りの種から20年の歳月をかけ、地域の人々の努力で復活を遂げました。「喉ごしも色も香りもよく力強い味わいが、他の蕎麦とは大きく違いますよ」と、松本市ながわ観光協会副会長の奥原成章さん。年々生産量は増えているものの、今でもほぼ地区内でしか食べられない希代の蕎麦。そして「とうじそば」も松本市街地ではなかなか味わえません。知る人ぞ知る蕎麦の聖地、奈川で本場の味に触れてみては。



地区内では3軒の蕎麦店が「とうじそば」を提供しており、写真は食事もしめる「旅館 仙洛」のもの。週末には1～2時間待ちの行列ができる人気店で、蕎麦を食べた後はご飯と玉子を入れた雑炊もおすすめ。蕎麦は甘味が強い奈川産「キタワセ」の二八蕎麦で、「奈川在来」は事前予約が必要。

信州蕎麦
Week
2018

信州蕎麦Week 殿堂入り「とうじそば」は1月22日(火)に特別イベント開催。イベントでは雑炊まで楽しめるほか、奈川在来のもり蕎麦も登場。「信州伝統野菜」に認定されている「保平かぶ」の甘酢漬けと、標高1000m以上の高地のみで栽培可能な「花まめ」の甘露煮も楽しめます。

仙洛 長野県松本市奈川1044-124 TEL 0263-79-2277
松本市ながわ観光協会 TEL 0263-79-2125

寒晒し蕎麦



毎年7月の土用の頃だけ数量限定で提供される予約必須の「寒晒し蕎麦」(上／勝山蕎麦店)と、2018年の新蕎麦(下／長寿更科)。「新蕎麦と食べ比べて遜色がない味わいなのが寒晒し蕎麦のすごいところ。夏にそんな蕎麦が食べられることはとても貴重なんです」と「八ヶ岳蕎麦切りの会」の皆さん。茅野市以外にも寒晒し蕎麦を提供する地域があるが、献上した歴史を誇ることから「献上」と冠することができるのはここだけ。



大寒の時期、山間の急な土手の斜面を下り、清流の中で毎日気温と水温を確認しながら蕎麦の実の入った袋をひっくり返す寒晒しの作業。蕎麦の実生きており、清流にさらして仮死状態になることによって品質を劣化させず保存できるのだとか。蕎麦の実の乾燥中は割れなどを防ぐために昼夜を問わず常に確認し、目を離さない。2016年からは自分たちで畑を借りて栽培を開始している。

凍てつく清流で仕込んだ 八ヶ岳西麓の幻の極上蕎麦

晴天率が高く湿度が低く、冬は氷点下10度を下回る日もある茅野市は、こだわりの蕎麦店が多く、蕎麦の作付面積も県内トップクラス。そんなこの地で「幻の蕎麦」と言われるのが、江戸時代から八ヶ岳西麓に伝わる「献上寒晒し(かんざらし)蕎麦」です。厳選した上質な蕎麦の実を、殻がついたまま大寒の時期に八ヶ岳から流れる清流に1週間から10日ほど浸し、その後1カ月から1カ月半寒風にさらすことで少しずつ水分を抜き、夏まで土蔵で熟成させ、蕎麦の実の中心層のみを製粉し、つなぎを使わず打った「十割蕎麦」。茅野市の限られた店で7月のうち、わずか10日間ほどしか提供されない希少で貴重な蕎麦で、もちもちとした食感と雑味のないふんわりとした上品な甘みが絶品です。当時の最高レベルの技術を要し、夏の土用に食べられる貴重な最上級品であったことから、「暑中寒晒し蕎麦」として将軍家に献上されていました。

明治以降は生産が途絶えてしまいましたが、茅野市産蕎麦のブランド化をめざしていた有志の農家が地元に残る古文書などを頼りに製造方法を数年かけて研究。地域と行政、大学が一丸となって復活させ、その製法を6店の蕎麦店からなる「八ヶ岳蕎麦切りの会」が今に伝えています。

信州蕎麦
Week
2018

「信州蕎麦Week2018」では「蕎麦前」の文化として茅野市産のジビエや寒天などのつまみと清酒「真澄」を楽しんだ後、寒晒し蕎麦と新蕎麦を食べ比べます。寒晒し蕎麦の蕎麦粉は今回のイベント用にと保存しておいたそう、またとない貴重な機会。お楽しみに！



「八ヶ岳蕎麦切りの会」の皆さん。左から野澤英樹さん、会長の宮坂新一さん、矢野誠二さん、茅野市の蕎麦のPR活動も行う「ちの観光まちづくり推進機構」の田子直美さん。

八ヶ岳蕎麦切りの会
長野県茅野市金沢2332
勝山蕎麦店
TEL 0266-82-3556

まだまだあります、信州ならではの個性豊かな名物蕎麦

須賀川蕎麦・早蕎麦 【山ノ内町】

全国でも珍しい蕎麦の郷土食

標高700～1000mの北志賀高原「須賀川地区」は冷涼な気候で水はけがよく、蕎麦栽培の最適地。つなぎにオヤマボクチ(山ゴボウ)を使う「須賀川蕎麦」と、長野県無形民俗文化財指定の「早蕎麦」というふたつの名物蕎麦があります。「早蕎麦」は茹でた千切り大根を水溶きそば粉で少しだけ固め、だし汁でいただく珍しい蕎麦の郷土食。長野県でもこの地と栄村秋山郷のみで伝えられています。



富倉蕎麦 【飯山市】

北信濃の「幻の蕎麦」

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の富倉地区。ここの名物が、山ゴボウとも呼ばれるオヤマボクチの葉から、藻草のような繊維のみを取り出し、それをつなぎとして使う「富倉蕎麦」です。つなぎから手間暇かけて作ったその味は、蕎麦本来の香りが引き立ち、独特の喉越しと“ツルツル”“キュッキュツ”とした食感で「幻の蕎麦」とも呼ばれます。



下條おろし蕎麦 【下條村】

「あまからぴん」がやみつきに

中央・南アルプスと伊那谷を一望する南信州の下條村。天竜川から沸き立つ朝霧が風味豊かな蕎麦を育みます。この蕎麦に欠かせないのが、伝統野菜の親田辛味大根(おやだからみだいこん)の薬味。大根特有のほのかな甘みのあとに鮮烈な辛さが後を引き、地元民は「あまからぴん」と表現。やみつきになる「あまからぴん」のおいしさが蕎麦と一緒に楽しめます。



いいじま源蕎麦 【飯島町】

信州蕎麦の源流がここに

ふたつのアルプスの眺望が素晴らしく、理想の移住スポットとしても注目されている南信州の飯島町。この町は、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でもあります。そんな「種場の蕎麦」が「いいじま源蕎麦」。信州蕎麦の源流とも言える味わいが楽しめます。



信州のご当地蕎麦を
銀座で食べられる！

信州蕎麦 Week 2018

開催！

12/10 月

寒晒し蕎麦

ハッ岳蕎麦切りの会
(一社)の観光まちづくり推進機構
【茅野市】

昼の部
蕎麦前&献上寒晒し蕎麦のランチプレート
・地酒とつまみの蕎麦前
・寒晒し蕎麦 ・新蕎麦

料金：1,200円

定員：各12名

夜の部
蕎麦前&献上寒晒し蕎麦のディナーコース
・地酒とつまみの蕎麦前
・季節の天ぷら・寒晒し蕎麦
・新蕎麦・デザート

料金：3,000円

定員：20名

※アルコール1杯はセットに含み、追加分は別料金

12/11 火

須賀川蕎麦 早蕎麦

そばの里づくり委員会

【山ノ内町】

昼の部
須賀川蕎麦ランチセット
・ざる蕎麦・早蕎麦
・前坂大根のお漬物

料金：1,000円

定員：各8名

夜の部
須賀川蕎麦ディナーセット
・ざる蕎麦・早蕎麦・法院焼き・リンゴで育った信州牛と須賀川産大根の煮物・志賀高原ビールor地酒「緑香」 など

料金：2,500円

定員：24名

12/12 水

下條おろし蕎麦

下條村

昼の部
親田辛味大根でいただく下條の蕎麦

・ざる蕎麦

料金：500円

定員：各8名

夜の部
親田辛味大根でいただく下條の蕎麦

・ざる蕎麦 ・蕎麦ガレット

・シードル ・蕎麦焼酎

・りんごジュース

料金：1,000円

定員：20名

12/13 木

富倉蕎麦

六兵衛

【飯山市】

昼の部
飯山ボクチ蕎麦セット
・富倉蕎麦 ・笹ずし
・山野菜の小鉢

料金：1,100円

定員：各8名

夜の部
飯山ボクチ蕎麦・地酒セット

・富倉蕎麦 ・笹ずし

・山野菜の小鉢

・飯山の地酒またはジュース

料金：1,500円

定員：24名

12/14 金

いいじま源蕎麦

いいじま手打ち蕎麦の会

【飯島町】

昼の部
いいじま源蕎麦お昼セット
・もり蕎麦(機械挽き・石臼挽きの2種類) ・ケモチ など

料金：1,000円

定員：各8名

夜の部
いいじま源蕎麦夜セット

・もり蕎麦(機械挽き・石臼挽きの2種類) ・ケモチ

・天ぷら・茸の煮物 など

料金：2,000円

定員：20名

さらに
スペシャル特典

3回以上の参加で 蕎麦のプチギフト 進呈
5回全ての参加で 特典も豪華に！

※12月10日(月)第1日目「寒晒し蕎麦」の昼の部のみ 【第1部】 11:50～12:50 【第2部】 13:30～14:30

【第1部】 11:50～12:35 【第2部】 12:10～12:55 【第3部】 12:30～13:15

【第4部】 12:50～13:35 【第5部】 13:10～13:35 【第6部】 13:30～14:15

【第7部】 17:30～19:00

銀座NAGANOで買える！



本場のこだわり信州蕎麦、揃い踏み！

信州のおいしい二八生そば
【霧しな(木曽町)】



3人前 1,279円

甘皮まで挽き込まれた信州産蕎麦粉を贅沢に使用。のど越しにこだわり、蕎麦本来の風味、旨味を生かすため保存料は不使用です。

おらとこの八割そば
【鎌倉蕎麦(松本市)】



2食 770円

安曇野の遊休荒廃農地で作られた蕎麦の実を使用。風味を損ねないよう石臼挽きでゆっくり自家製粉し、心地よい歯ごたえと風味を楽しめます。

戸隠生そば
【戸隠松本製麺(長野市)】



二人前 648円

自社製粉した戸隠産蕎麦粉を使い蒸気殺菌法で風味豊かに仕上げた、蕎麦作り一筋の製麺所自慢の一品。

新富倉そば
【樹田屋食品(飯山市)】



200g 648円

飯山市富倉地区に伝わる、オヤマボクチ(山ごぼう)の葉の繊維をつなぎに使った蕎麦。コシが強くのど越しの良さが魅力です。



本十割そば
【信州戸隠そば(長野市)】

200g 540円

つなぎや食塩は一切使用せず、国産蕎麦粉と水だけで練り上げた本当の十割蕎麦。乾麺なのに濃厚な蕎麦湯も楽しめます。



信州美人そば
【柄木田製粉(長野市)】

220g 486円

第59回信州そば品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞。石臼挽きの県産蕎麦粉と小麦粉を原料に使用した乾麺で上品な風味が特徴です。



善光寺門前信州そば
【日穀製粉(長野市)】

270g 419円

国内産蕎麦の実を石臼で丁寧に挽いた贅沢な蕎麦粉を使用。滑らかなのど越しと弾力のある食感が特徴で、蕎麦の香りを楽しめます。

本格派のつゆと道具で店の味を再現

そばつゆ
【大久保醸造店(松本市)】



190g

453円

プロからの信頼も厚い醸造所が作った本格そばつゆ。自社醸造の醤油をベースに出汁の風味が利いており、蕎麦の味を引き立てます。

そば屋のつゆ
【小菅亭(長野市)】



200ml

432円

善光寺門前にある明治28年創業の蕎麦屋で愛されてきた味を再現。化学調味料・保存料無添加で、素材の味を楽しめるストレートタイプ。

ごま&ろみがつぶり味噌つゆ
【丸正醸造(松本市)】



200ml

432円

信州の郷土料理には欠かせないゴマ&クルミを贅沢に加えた無添加の味噌つゆ。蕎麦はもちろん、和え物やドレッシングとしても使えます。

蕎麦皿
【須賀川竹細工振興会(山ノ内町)】



20cm 4,165円/22cm 4,627円

志賀高原に自生する根曲り竹を使って全て手作業で仕上げた竹細工。長野県伝統的工芸品にも指定されています。

とうじかご
【霧しな(木曽町)】



1,296円

松本市奈川で生まれたといわれる郷土料理「とうじそば」の必需品。一口から二口ほどの蕎麦を茹でるのにちょうどいいサイズです。

山葡萄ワインはジビエ料理とともに

朝晩の冷え込みも厳しくなり、冬の到来を感じる信州では、11月15日に狩猟解禁となり、ジビエが旬を迎えます。きのこと一緒に鍋にしたり、シンプルに焼肉でいただくたり、これからの季節に楽しみたい「信州の味覚」ですね。今月のおすすめワインは、そんなジビエ料理と相性のいい安曇野ワイナリー(安曇野市)の「山葡萄」(2,808円)。山葡萄から造られる赤ワインはとくに酸味が強く、尖がったイメージがありますが、この山葡萄はとても果実味が強く、果実の力強さと酸のバランスが取れたワインです。一緒にいただきたいジビエとしておすすめなのが、羊飼いの松岡(長野市)の「羊飼いのソーセージ」(1,000円)。ご家庭で召し上がる機会もまだ少ないと思われるジビエを手軽に楽しむことができます。冬の寒さが一層厳しくなる季節、信州の山の恵みを楽しみながら暖を取る贅沢、ぜひお試しください。



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。※お電話での受付は平日10:30～18:00となります。 開時間 開料金 開定員 開お問い合わせ先

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。

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 信州地酒で乾杯の日 メンバース特典 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）〉
★プレスコーヒー (GINZA de NAGANOブレンドほか) 400円～
★アイスコーヒー（プレス抽出） 400円

1土 予約制

食べ方発見! プレミアムドライフルーツ「市田柿」

開 11:00～12:00 / 14:00～15:00
開 1,000円 開 各20名

12月1日は「市田柿」の日。南信州を代表する特産品である市田柿の特徴と魅力を加工体験などを通じてお伝えします。
開 0265-53-0414 (市田柿ブランド推進協議会)




2日 一部予約制

しあわせ信州健康セミナー×ちの旅「はばばあちゃん」と冬を楽しむ寒天まつり

開 11:00～12:00 / 14:00～15:00
開 無料 開 各24名

絵本「はばばあちゃんのかんてんりょうり」を読み聞かせしながら、寒天のある健康暮らしを考える子育てママにもおすすめセミナー。こどもの食事に最適な寒天の良さや食べ方を諏訪中央病院の先生と紹介し。絵本に登場する寒天料理の試食も。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



はばばあちゃんグッズ&寒天マルシェ

開 11:00～16:00

茅野市名産の寒天商品を販売します。皆の人気者「はばばあちゃん」のグッズや絵本作者のさとうわきこさんのサイン入り絵本も数量限定で販売予定ですでお楽しみに。

3月 招待者限定

おもてなし日本料理山桜料理教室

開 11:30～14:00
開 0267-46-6515 (おもてなし日本料理 山桜)

4火 招待者限定

JTBグループ東京商談会

開 11:00～11:30
開 026-223-7710 (JTB協定旅館ホテル連盟長野支部)

5水 予約制

sweetheart 山本麗子の銀座でクッキング

開 13:00～15:00 開 3,500円 開 25名

聖なる夜がさらに素敵になるクリスマスメニューをご紹介。簡単なのに驚くほどおいしく作れる「山本麗子特製ローストビーフ」に「シーサーサラダ」、「りんごのデザート」を作ってみましょう。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



6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【長野市農楽里ファーム】

開 12:00～13:30 開 2,500円 開 24名

今回は北アルプスや戸隠連邦を望む長野市大岡地区で農業や化学肥料を一切使わず農作物を育てる「農楽里ファーム」とのコラボ。大切に育てられた農作物の魅力や野菜ソムリエのKAORUさんから聞きながら、料理マイスター・北沢正和さんの創作料理を召し上げ。

開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)




7金 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2018

開 17:00～19:15
開 0268-71-7082 (日本ワイン農業研究所 株式会社)

8土 予約制

2018信州みやだワイン「紫輝」解禁 信州みやだ ワインまつり in 銀座NAGANO

開 12:00～14:00 開 1,000円 開 30名

12月8日は中央アルプス山麓で育った貴重なヤマソービニオンから造られた2018年産の信州みやだワイン「紫輝」の解禁日! 現地とのインターネット中継による解禁の瞬間を一緒に楽しみください。
開 0265-98-7048 (食ごころ)



「信州地酒で乾杯の日」
メンバーズ特典 酒類全て3%OFF

信州みやだワイン「紫輝」のタベ

開 17:30～19:00 開 2,000円 開 24名

解禁を記念して宮田村の食材を使った4種類の料理を「紫輝」ともに楽しみたいと思います。2015年～2018年「紫輝」のビンテージ比較や他産地のワインとの比較をソムリエが解説します。



9日 予約制

しあわせ信州 やまほいくセミナー

開 10:45～12:30
開 無料 開 40名

豊かな自然環境を活用し、屋外を中心さまざまな体験活動を行う保育所、幼稚園等を長野県が認定する「信州やまほいく（信州型自然保育）認定制度」をご紹介し、保育士が実際の取り組みをご説明します。美しい自然の中で生き生きと育つ子供たちの姿をご覧ください。
開 026-235-7207 (長野県県民文化次世代サポート課)



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 第1回

開 13:30～16:30 開 無料

長野県教員採用選考の仕組みについて詳しく説明します。SGH（スーパーグローバルハイスクール）指定校である上田高校の生徒による活動発表や若手高校教員のスピーチ、グループディスカッションも行うため、長野県の高校教員を目指す方はぜひご参加ください。
開 026-235-7430 (長野県教育委員会事務局高校教育課)

9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

開 17:15～18:45 開 無料 開 40名

長野県で働く魅力、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、コンサルタントが事例を交えてお話しします。実際に長野県へ転職し、キャリアを活かして働く人の生の声をお聞きください。
開 0120-916-224 (イーキュア株式会社)



10月 11火 12水 13木 14金 予約制

信州蕎麦Week 2018

10日(月) 寒晒し蕎麦
11日(火) 須賀川蕎麦・早蕎麦
12日(水) 下條おろし蕎麦
13日(木) 富倉蕎麦
14日(金) いいじま源蕎麦

詳細はP3をご覧ください。




15土 予約制 見学可

信州上田地域で暮らす、働くフェア

開 14:00～16:00 開 無料 開 20名

「信州上田地域で働く、暮らす」をテーマに、移住先での仕事や住居など暮らしがイメージしやすいよう、上田市、東御市、長和町、青木村の4市町村ごとに「移住者」とある一日」をご紹介します。具体的な移住に向けた個別相談も行います。
開 0268-25-7112 (上田地域振興局企画振興課)



16日 予約制

学生×地元民 NAGANOを興すアイデアソン

開 13:30～16:30
開 無料 開 30名

長野県で働く若手社員も参加する就活に役立つ就活準備イベント。グループディスカッションのスキル、業界・企業研究の手法、就活に必須な志望動機・自己PRを見つけるヒントのほか、地方で働くことへのイメージがつかめます。
開 026-235-7201 (長野県労働雇用課)

17月 予約制

伝統の・美・を学ぶ ～飯田水引の世界2018～ お正月飾りを作ろう!!

開 18:00～19:30 開 2,000円 開 24名

水引の魅力や体感できる年末恒例の人気講座。今年も飯田から職人さんたちが銀座NAGANOに集います。来る新年に想いを馳せながら、自分だけのお正月飾りを作ってみましょう。職人さんとの会話も魅力の講座です。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



18火 予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん ～信州黄金シャモと冬のごちそう～

【昼の膳】開 12:00～13:00 開 2,000円
【夜の膳】開 18:00～19:15 開 3,500円 (日本酒3種付き)
開 各26名

深いうまみと豊かな風味が特徴の信州黄金シャモを横山タカ子さんが健康長寿ごはん仕上げてご提供。信州の冬のごちそうをたっぷり堪能ください。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)




19水 予約制

夢のワイナリー 設立を目指して! 塩尻ワイン大学編

開 18:00～19:30
開 3,500円

2014年に開校した塩尻ワイン大学で4年間ブドウ栽培と醸造を学び、今年3月卒業した1期生プロデュースのワイン8銘柄が集結! 東京初お披露目となるワインもあり、パリエティーとレア感満載です。JA全農長野のきのこ料理とともに卒業生の個性が反映されたワインをお楽しみください。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)




20木 予約制

しおじりヌーボー フェスタ

開 17:30～19:00
開 2,500円 開 24名

塩尻市内のワイナリーで作られた5種類のヌーボーワインを味わえる企画。野沢菜おやきをはじめとする料理も楽しみながら、自分好みのワインを見つけてみませんか。
開 0263-52-0786 (塩尻市地域ブランド推進活動協議会)



21金

Cafe

22土 予約制

信州「粉もん」づくり講座 「味噌野沢菜」と「黒糖小豆」

開 11:00～13:00
開 2,500円 開 24名

信州の冬といえばやっぱり野沢菜。収穫の最盛期を迎える11月中旬から信州の家庭では一冬の野沢菜の漬け込みが始まります。そんな漬け始めの野沢菜にとっても合う味噌味噌味をおやきを作ります。年末年始など晴れの日に作られてきた「小豆おやき」の黒糖タイプにも挑戦してみよう。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)




23日 24月祝

Cafe

25火 招待者限定

銀座NAGANO発! スーパープレゼンテーション「岡谷市」

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

26水 当日受付

銀座NAGANO酒場 ～大忘年会～

開 16:30～19:15 (LO19:00)
開 1,500円 (料理プレート)
※ドリンク代別途

「今年もありがとう」の感謝の想いを酒場で表現しちゃいます。いつもの定番から長野らしいおつまみ、ビール・ワイン・日本酒と各種取り揃えて皆様をお待ちしております。寒かったらお燗もご用意しますよ! みなさんと忘年会で盛り上がりましょう!

伊藤 和紙人形作品展「喜寿展」

開 [27日] 12:00～20:00 [28日] 10:30～18:00

松本市の和紙人形作家・伊藤 和紙氏がフランスの国際美術公募展「Le SALON 2018」で審査員特別賞を受賞したことを記念した東京展示会。入選作品を含む和紙人形10体ほどを展示し、伊藤さん本人から作品への思いなど聞くことができます。和紙を使った小さな和紙人形作り体験もお楽しみいただけます。千代紙や和紙小物などの展示販売も同時開催。

【和紙人形作り体験】(予約制)
開 12:30～13:15 / 14:00～14:45
16:00～16:45 / 18:00～18:45 (最終回は27日のみ開催)
開 各回10名 開 1,000円 開 0263-35-1000 (紙館島勇)



27木 **28金** 一部予約制

メンバーズ特典 ポイント2倍デー

上田市移住相談サテライト窓口
開 12月22日 開 13:00～18:00
開 0268-21-0061

長野県新規就農相談会
開 12/15 開 10:00～16:00
開 026-235-7243