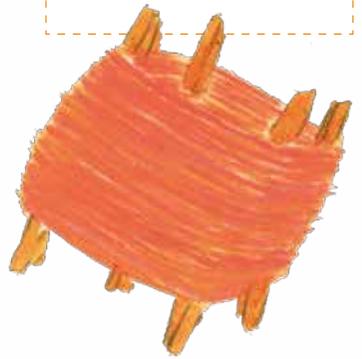


TAKE FREE



銀座NAGANO  
しあわせ信州シニアスペース



ものづくりの  
技が生んだ



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 + ぽく

2019 1 月号

平成30年12月15日発行

VOL.50

SPECIAL FEATURE

信州の暮らしに  
寄り添う雑貨たち



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 + ぽく

2019 1 月号

VOL.50

平成30年12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

今宵楽しむ 酒と肴 (特別編)

ともかくも お酒任せの年の暮れ

大晦日やお正月などの特別な日は、お酒だけでなく酒器にもこだわりたいもの。というわけで今回は、雰囲気が楽しめるだけでなく、お酒自体もおいしくしてくれる酒器をご紹介します。

純米大吟醸や大吟醸など、香りが華やかで軽やかな甘味のあるお酒にピッタリなのが、「Rock Field チタングラス 滯-Mio- (54,000円)」です。精密機器製造メーカーの岩原(岡谷市)の技術で誕生した、チタンの塊から全てを削り出した継ぎ目が一切ないグラス。チタンの無味・無臭で、耐水性が高く腐食もほとんどしない特徴を生かした優れたものです。

長期水温熟成や古酒など深みのあるお酒には「百色-hyakushiki- 蕾シリーズ 盃・線 (8,532円)」を。ストレートな形がシンプルかつダイレクトに味わいを伝えてくれます。ガラスに直接漆を塗る丸嘉小坂漆器店(塩尻市)の独自の技術と洗練されたデザインから、手仕事の奥深さが伝わってくる逸品です。

気の置けない人たちと一緒に日本酒を楽しみたい時は、「Kiseki-glass (1,620円)」で。ころんと丸みを帯びたつぼみ型が、お酒の香りや旨味を膨らませてくれて、お米の旨味と味わいが生きた純米酒や特別純米酒にピッタリの酒器です。ボトムのヒビを意図したデザインが織りなす光の反射も素敵な時間を演出してくれますよ。

銀座NAGANO  
調酒師 玉岡あずみ

つなぐ50号記念 読者プレゼント企画

銀座NAGANOのオープンとあわせて発刊した本誌「つなぐ」が、おかげさまで50号に。今回これを記念して御愛読いただいている皆さまにプレゼントをご用意しました。アンケートにお答えいただいた中から抽選で上記の日本酒コラムでも紹介している

酒器「Kiseki-glass」またはアルクマUSBメモリ(容量8GB: 非売品)を各10名にプレゼントいたします。たくさんのご参加お待ちしております。

アンケート内容  
①これまでの「つなぐ」の印象に残る記事  
②特集してほしい長野県のこと  
③銀座NAGANOへの要望、応援メッセージなど

応募者情報  
●お名前(ニックネームでも可) ●お住まいの都道府県 ●性別/年齢(任意) ●当選通知のご連絡先(メールアドレスまたはお電話番号) ●希望の景品  
※当選した方のみへのご連絡となります

メールアドレス  
info@ginza-nagano.jp  
件名には必ず「つなぐアンケート」と記載してください

住所  
〒380-8570 長野市南長野幅下692-2  
長野県信州ブランド推進室 つなぐ編集担当

応募締切  
2019年1月15日(火) ※当日消印有効

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。ぜひご利用ください。時10:00~18:00 回0120-275-980

銀座NAGANO

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOC01・2・4F

TEL 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  
年末は30日18:00まで、年始は4日10:30より営業します。  
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



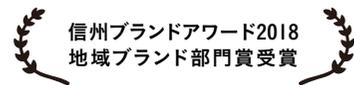
http://www.ginza-nagano.jp

※掲載情報は2018年12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。

# ものづくりの技が生んだ 信州の暮らしに寄り添う雑貨たち



信州が誇る伝統工芸品と精密加工品。一見対極にあるように見えますが、ともに山々に囲まれた信州の環境、勤勉と言われる県民性が生み出したものといえます。でも、なかなか自分のライフスタイルからは遠い存在、そのように思っている人も少なくないのでは。実は今、確かな技が生んだ品々が姿を変えて、私たちの生活の中で輝きを放ち始めています。



## 上田紬

蚕種を中心地で誕生した  
日本三大紬のひとつ

かつては「蚕種(さんと)」とよばれたほど蚕種(蚕の卵)製造業が盛んだった上田市。この地で脈々と承継されてきたのが、日本三大紬のひとつとも言われる「上田紬」です。そもそもは養蚕農家が商品にならないくず繭を自家用に利用したのが始まり。くず繭を広げて真綿にし、紡ぎ出した紬糸で織ったものが紬織物です。

「上田を流れる千曲川は昔から氾濫に見舞われてきましたが、蚕のエサである桑は根を深く張るので流されず、また氾濫で肥沃な土壌が上流から運ばれるので桑がよく育ち、蚕も大きくなりました。さらに強い川風で桑の大敵である害虫が払い落とされるので、上田は日本の蚕種業の中心地になったんです。原材料に恵まれたつぶりしっかり織り込むので、上田紬は丈夫だと言われます」

こう話すのが、長野県で最初に蚕種の製造を始めた会社の織物部門として創業した藤本つむぎ工房の佐藤元政さん。縦縞を得意とする「上田紬」は江戸時代には井原西鶴の『日本永代蔵』にも粋な着物として登場したそうで、色柄や模様が決まりがなく価格も比較的手頃なことから、いろいろなものを着こなしたい着物好きが引き着くところだと言われています。

とはいえ、今は着物を着る人自体が減っている時代。現代のライフスタイルに沿ったものを考え、藤本つむぎ工房ではトートバッグやポーチ、ケース、ブックカバーなど、個性的な小物を制作。また、各工房では海外ブランドへの素材提供や、りんご染めなど従来とは違う染色などの取組も見られます。「産地全体が海外展開までを見据え、評価される製品を生み出していく」そんなビジョンが上田紬の進化をさらに加速させています。



銀座NAGANOでも  
小物入れなどを  
販売予定です。  
お楽しみに!



「上田は昔から新しいものを取り入れる文化が根付いており、上田紬も流行やお客様の要望に応じて作ってきました」と話す佐藤さん。色使いにもトレンドを取り入れるなど、古典柄がないことを逆手にとった自由度の高さを生かしています。また、上田紬織物協同組合では上田市にキャンパスがある信州大学繊維学部と共同で養蚕に取り組み、地元産の繭を作るなど幅広い活動を展開しています。

### 紬糸はこうして誕生しました



※昔はくず繭を原料にしていましたが、現在の原料は普通の繭です。

上田紬織物協同組合(藤本つむぎ工房内) TEL 0268-22-0900



「竹細工の面白さは、形や大きさなどお客様の要望に柔軟に応えられるところ。また、自分で山に入って材料の竹を切り出し作っていく自己完結型であることも魅力です」と井上さん。代々竹細工を作る家で育ち、祖父や父の姿を見て「竹を切って割り続け、繊維のように細くなったものが全く違う立体の形になって新たな命が吹き込まれる手の動きがマジックのようだと感じました」と当時を振り返ります。



ナタとハサミ、切出し小刀などを使って作る竹細工。道具は鍛冶屋によるオーダーメイドで、竹を割る材料作りが最も時間も技術も要するのだとか。「作るものによって、節があって硬さが異なる竹の厚さや幅を揃えていきます。材料がいいとよい品物ができます」と井上さん。指先の感覚で切り出すため、昔の人は停電でも竹割りができたとか。とはいえ熟練した職人でもなかなか納得のいくものができないそう。

### こんな使い方はいかが？



魚籠を花器に      パン皿のように      スタンドライトに

戸隠中社竹細工生産組合 TEL 026-254-2391



## 戸隠竹細工

戸隠地域とともにある  
暮らしが育んだ伝統

「この地域に自生する根切り竹(チシマザサ)を使った戸隠竹細工は、繊維がしなやかで丈夫。輸入品の竹細工は使っていると棘が立ってきてしまいますが、戸隠竹細工は使い込むと艶色のような色合いになって手に馴染み、頬ずりができるほど滑らかになります。売っているものは完成品ではなく、使うことで熟成されるのです」と戸隠竹細工の魅力を伝えるのは、生産組合長の井上栄一さん。真骨頂といえるのが名物のそばを盛る「そばざる」で、若竹、2年もの、3年ものを使い分けながら緻密に編むことで、堅牢で完成度の高い一品になります。この熟練の技術で作られるのは、自然の中や台所などで使うさまざまな道具たち。かつては、箕(み)や魚籠(びく)などが中心でしたが、近頃は弁当箱やバッグなど時代に合ったものを井上さんは手がけています。

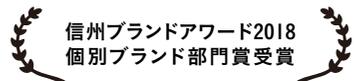
そんな日用品の中で、大きな注目を集めたアイテムがコーヒードリッパー。伝統の技術が凝縮された上質な佇まいで、TV番組で紹介されたこともあり、今では予約もできないほどの人気です。

一方で、後継者不足という切実な問題にも直面。「たとえ技術を残せても、この地域にその文化が残らないと意味がありません。暮らしに根付く戸隠竹細工を通じ、戸隠神社や山々、人々の生活など地域全体の文化を次の世代へと受け継いでいくことがこれからの目指す姿です。そんな思いが竹を編む井上さんの手に込められます。

### 銀座NAGANOで販売します!



山登りが趣味の井上さんが山頂でおいしいコーヒーを飲むために自分の技術を生かそうと生まれたコーヒードリッパー。なかなか手に入らない商品ですが、12月20日頃から銀座NAGANOで毎月数量限定販売します!



信州ブランドアワード2018  
個別ブランド部門受賞

## Laurett's

最先端×伝統、剛×柔、  
対極が融合したスタイリッシュな文具

時計や光学機器など精密機械工業が盛んな諏訪地域で高度な切削技術を擁し、カメラやオーディオ、自動車などのさまざまな外観部品を製造している丸安精機製作所。そんな同社が生み出したのが、スタイリッシュな筆ペン「Laurett's(ローレツ) MLK万年毛筆」です。まず目を引くのが、アルミ表面をギザギザの形状に切削するローレット加工の技術を生かした、美しく精密なデザイン。実際に触れると心地よい手触りがやみつきになりそう。キャップを外せば、墨汁の老舗メーカー・開明とのコラボで作られた筆先がペンの持ち手を導くように滑ります。

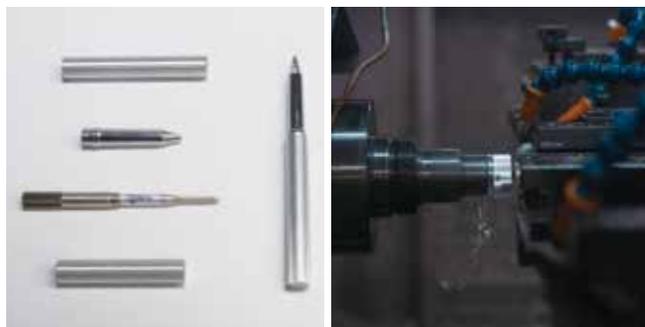
誕生のきっかけは「自社の誇る技術を生かしたオリジナル商品を創りたい」との思いと、工場見学に訪れたデザイナーから出た「文具を作ってはどうか」というアイデアとの出会い。「金属加工の近代的なソリッドさと毛筆の古風な柔らかさの融合」を目指して試行錯誤が繰り返され、完成までに約2年の歳月が費やされました。

製品の完成度と今までにない斬新性が評価され、今年6月に栄えある「日本文具大賞(デザイン部門)」の優秀賞を受賞。「一般でも知られる大きな賞だったので本当に驚きましたし、世の中に認められてうれしかったですね」と取締役の長峰偉紘さんは振り返ります。さらに注目を集め、この夏にはボールペンシリーズも発売となりました。

「面白いと思うことにチャレンジできる頭の柔らかい会社となって、諏訪地域全体のものづくり文化をもっと盛り上げたい」と意気込む長峰さん。創業51年を迎える丸安精機製作所の新たな挑戦が楽しみです。



超美麗切削加工で削り出した「Laurett's」。万年毛筆、ボールペン各3種類を発売中。両端は渦巻きのスピニング加工により側面とは異なる装飾に。「こだわったのは、外観のシンプルな美しさと、開けると筆ペンというギャップの面白さ。転がり防止や携帯性の面でクリップを付けるか悩みましたが、最終的には見た目の意外性やデザインを大切にしました。身の回りのものにこだわっている人に使ってほしいですね」と長峰さん。



株式会社丸安精機製作所  
Laurett's事業部  
TEL 0266-52-3756

ボールペンは内部のパーツまで全て自社で削り出しており、ボディとキャップがアルミなのに対してペン先は真鍮を用いることで前重心になり、安定感がアップ。ボールペン芯は実際に使って最も書き心地が滑らかなものを採用していますが、ユーザー好みに交換可能。今後は筆ペンのボディの長さを伸ばすエクステンションバーの開発も考えているそう。



(実物大)

銀座伊東屋、  
銀座萬屋書店  
(GINZA SIX 6F)で取扱中。  
ぜひ本物の美しさを  
体感してみてください。



## 信州ブランドアワード

<https://www.ndpa.jp/ndpa/sba/>

産学官が協働して長野県の優れたブランドを選考・周知し地域の魅力を高め、県内全体のブランド価値を高めるための取組。これまでに15回開催され、八幡屋磯五郎、地獄谷野猿公園などが大賞を受賞しています。

## 銀座NAGANOで買える!

腹ペコさんも大満足!

## 年末年始は、信州の肉を喰らうべし!

### THE 信州の肉料理「ジンギスカン」

羊肉を特製のタレに漬け込んだ「味付けジンギスカン」は、羊飼育の盛んな長野市信州新町が有名ですが、県全体の定番といえる肉料理のひとつ。栄養価が高く、低カロリー低コレステロールで体にもうれしいお肉です。



特製ジンギスカン  
270g 720円



辛口ジンギスカン  
300g 842円



ジンギスカン羊肉ロース  
300g 842円

〔むさしや食品(長野市)〕

地元スーパーでもお馴染みの商品。甘いタレが食欲をそそります。



信州産りんごの特製たれ ジンギスカン  
270g 700円

〔丸水長野県水(長野市)〕

信州産りんごをたっぷり使ったタレにしっかりと漬け込んだ奥深い味わい。

### 牛肉&馬肉もいかが?



コンビーフ  
648円

〔牧舎みねむら(東御市)〕

やわらかい牛肉ならではのジューシーでほろほろとした食感が特徴。薬味でわさびをつけるとほどよいアクセントになり、旨味が口いっぱいに広がります。



うまか節  
1,080円

〔大成(飯島町)〕

馬肉の赤身を使ったみずみずしい食感を残した燻製。ちょうどよい塩味で、お酒のお供にぴったり。マヨネーズをつけるのもオススメ。

### おせちも良いけどカレーもね



信州産鹿肉カレー  
972円



信州産猪肉カレー  
1,188円

〔信州ナチュラルフーズ(茅野市)〕

鹿肉・猪肉をたっぷり楽しむために作られたレトルトカレー。しっかりと肉の食感も楽しめます。諏訪大社のお墨付き「鹿食免」も取得。



LINEで  
お年玉キャンペーン  
1月4日(金)~1月15日(火)



LINEで銀座NAGANOに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。ぜひこの機会にご登録ください。

## 「ゆるキャラ®グランプリ2018」 ご当地ランキング17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!



©長野県アルクマ

あのスーパーが、  
銀座にやってくる!



TSURUYA × 銀座NAGANO

## コラボフェア

1月12日(土)~1日25日(金)

信州産素材を使った多彩なオリジナル商品が揃うスーパーマーケット「TSURUYA」のラインナップが、この夏に引き続き再び銀座に登場! 30種超のアイテムを取り揃え、現地と同じ価格でご提供します。各アイテム数量限定の入荷なので、お早目にご来店ください!

# 2019 EVENT 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。※お電話での受付は平日10:30～18:00となります。■時間 ■料金 ■定員 ■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火祝**  
**2水**  
**3木**

年始休業

**4金**  
**5土**  
**6日**

**7月**  
**8火**  
**9水**

**8火** メンバース特典  
ポイント2倍デー  
「信州地酒で乾杯の日」  
メンバース特典酒類全て3%OFF

Cafe

**10木** 予約制

しあわせ信州 朝クラス [2018秋冬期 vol.4]  
齋木村  
■ 7:20～8:20 (開場7:00)  
■ 2,500円 ■ 24名

定員に達したため申込みは締め切りました。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

北沢正和さん&KAORUさんの信州の暮らしを彩る 里山健康ランチ [小谷村] 予約制

■ 12:00～13:30 ■ 2,500円 ■ 24名

今回は信州最北西端に位置し、「特別豪雪地帯」に指定されているほどの雪深い地域である「小谷(おたり)村」とのコラボ。小谷村の冬の名物は降り積もった2mの雪の中から収穫する「信州おたり雪中キャベツ」。常に気温0度・湿度100%の状態が保たれる雪の中で寝かされたことにより、青臭さがなく、甘みがとても強いことが特徴の雪中キャベツの魅力を野菜ソムリエのKAORUさんが紹介して北沢さんが創作料理に仕上げます。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

**11金** 招待者限定

HIKARI MISO  
ひかり味噌 新製品発表会

■ 12:00-13:30  
■ 03-6825-3020 (アンティル)

**12土** 予約優先

TSURUYA コラボフェア スタート!  
詳しくはP4をご覧ください。

ナガノ de カイゴ

北アルプスの麓で暮らす ナガノdeカイゴ  
■ 11:00～13:00 ■ 無料 ■ 30名

北アルプス地域の移住×介護の職場説明会を長野県と北アルプス地域の市町村の合同で開催します。移住した先での多様な働き方の選択肢として福祉・介護の仕事にスポットを当て、豊かな自然を満喫する暮らしと仕事をご提案します。  
■ 026-235-7129 (長野県地域福祉課)

**12土** 予約優先

～行こう。戻ろう。信州へ。～  
長野県へのU・ターン転職セミナー

■ 14:15～15:45 ■ 無料 ■ 40名

長野県で働く魅力や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、キャリアを生かして働く人の生の声をお聞きください。  
■ 0120-916-224 (イーキュア株式会社)

**12土** 予約優先

地域おこし協力隊 合同募集説明会 (第2回)

■ 17:00～19:30  
■ 無料 ■ 25名

長野県内で活躍する先輩隊員による体験談の紹介や募集市町村との個別相談を行います。今回は5市町村程度が参加予定。詳しくは銀座NAGANOのウェブサイトでご案内します。  
■ 026-235-7023 (長野県地域振興課)

**13日** 予約制

14日祝 長野でシューカツ!  
シューカツNAGANO 応援隊との交流会

■ 13:00～16:00  
■ 無料 ■ 30名

長野県内22社の企業・自治体に勤める若手社員で構成された「シューカツNAGANO応援隊」メンバーとの交流会。長野県庁をはじめ7社程度が参加予定です。就活前の悩みや就職先を決めるヒントなどを、実際にUターン就職をした先輩社員と自由に話しましょう。  
■ 026-235-3355 (信濃毎日新聞社開発部内 長野県就活ナビ事務局)

**15火** Cafe

**16水** 予約制

NAGANO WINE FES in 東京 プレイベント

■ 18:00～19:30  
■ 3,500円 ■ 30名

長野県内各地の老舗ワイナリーから開設したばかりのワイナリーまで約30社が一室に会する祭典「NAGANO WINE FES in 東京」が2月3日(日)に帝国ホテルで開催されます。これに先立ち、約30種類のワインが楽しめるイベントを開催。ゲストに坂城葡萄酒醸造所の成澤篤人さんが登場します。さらにワインに合う軽食もご用意しますので、NAGANO WINEの魅力を一早く堪能ください。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

**17木** Cafe

「ワイン講座開催日」  
メンバース特典ワイン・シードル3%OFF

**18金** メンバース特典  
ポイント2倍デー

**19土** **20日** **21月**

一部予約制

信州・善光寺平アートライン展 in 銀座

■ 11:00～17:00 (19日のみ19時まで)

長野県北部の千曲川のほとりに広がる善光寺平アートラインに加盟する美術館や博物館がお届けするアート展を4日間にわたって開催。各館より信州にゆかりのある作家の「心あたたまる」作品を展示します。  
〈主な展示予定作品〉  
長野県信濃美術館 東山魁夷館、おぶせミュージアム・中島千波館所蔵作品、ナカムラジツ リトグラフ作品  
■ 026-232-0052 (善光寺平アートライン推進協議会)

**19日(土)・20日(日)**  
【スペシャル・ワークショップ】(予約制)  
北信州産業の木を使ったクマのフェイスペンダント

■ [19日] 13:00～13:30/13:40～14:10/14:20～14:50  
■ [20日] 11:00～11:30/11:30～12:00  
■ 1,200円  
■ 各5名

信州中野市在住の木作家・中川岳二さんがデザインしたペンダント作り体験を開催。木目が生かされた木のぬくもりが感じられ、中の磁石によりマグネットにもなるすぐれものです。  
講師：影山尚久さん

**19日(土)**  
【スペシャル座談会】(予約制)  
味わいつくす! 信州ゆかりの日本酒×アーティスト酒器

■ 17:00～19:00  
■ 1,500円(日本酒・おつまみ代込) ■ 20名

北信州でおいしい日本酒を作る杜氏と酒器を手がける信州ゆかりのアーティスト、さらに信州の酒PR大使たちが熱く語り合います。ステキな酒器で日本酒を味わうことができる貴重な機会をお見逃しなく。  
出演者：角居康宏さん(金属造形作家)、坪内真弓さん(陶芸作家)、ナカムラジツさん(美術家)、村松裕也さん(杜氏)、由井志織さん(信州の酒PR大使)

**22火** 予約制

信州蕎麦Week殿堂入り! 奈川在来のとうじ蕎麦

【ながわ観光協会 / 松本市奈川】  
【昼の部】奈川在来のもり&とうじ蕎麦  
■ 11:30～12:30/13:00～14:00 ■ 1,200円  
【夜の部】蕎麦前と奈川在来のもり&とうじ蕎麦  
■ 17:30～19:00 ■ 2,500円(地酒とおつまみ代込) ■ 各24名

野菜やきのこ、山菜、合鴨肉などたっぷりの具を醤油仕立てのつゆで煮立てた鍋に、竹製の「投げ籠」で小分けされた蕎麦をさっと湯がいて食べる「とうじ蕎麦」。松本市奈川地区発祥のこの伝統の味を同じ奈川地区の固有品種であり、昔ながらのしっかりとした蕎麦の味わいが特徴の「奈川在来」でお楽しみいただけます。「とうじ蕎麦」だけでなく新蕎麦の「もり」と、同じく奈川地区の名物の赤カブ漬けも提供します。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

**23水** 予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん ～清水の恵み「信州サーモン」と「信州大王イワナ」～

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

**24木** 招待者限定

信州飯網 りんご学校 上級編 説明会

■ 17:00～19:00  
■ 026-253-4765 (飯網町)

**25金** **26土**

信州小谷村のソバと米を味わう会

長野県最北西端で北アルプス白馬三山の麓に位置する小谷村の特産品である北アルプス山麓ブランドに認定された「信州小谷そば」や、雪の中で寝かされた甘みがまった冬季限定の「雪中キャベツ」、高冷地での栽培に適した長野県オリジナル米の「ゆめしなの」をお楽しみいただく予定です。  
詳しくは銀座NAGANOのウェブサイトでご案内します。  
■ 0261-82-2588 (小谷村役場観光振興課農林係)

**26土**

富士見町地元企業 研究セミナー

■ 15:10～19:00

八ヶ岳や南アルプスが見渡せて、夏は涼しく冬は高い晴天率を誇る富士見町。帰ってきた町、働きたい町として地元企業の情報をお伝えするとともに、富士見町の魅力を紹介します。  
■ 0266-62-9342 (富士見町)

**27日** 予約制

しあわせ信州健康セミナー×木曾開田高原ヘルスツーリズム

■ 11:00～14:00  
■ 3,000円 ■ 20名

標高1,100mの準高地で自然豊かな木曾開田高原の環境と気候療法を取り入れた健康づくりを紹介し、その場でできる筋力アップ運動を体験していただきます。さらに健康食材として注目を集めている木曾地域の発酵食「すんき」を使った健康ランチを食べながら発酵食品の健康効果を学んでみましょう。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

**28月** **29火** **30水** **31木**

招待者限定

東御市雇用創造協議会 成果物 公開セミナー

■ 13:40～16:30  
■ 0268-62-7701 (東御市雇用創造協議会)

**2/3日 「NAGANO WINE FES in 東京」開催!**

【事業者向け試飲会】 ■ 11:00～12:30 (受付10:30)  
■ 前売1,000円、当日1,500円 (NAGANO WINE応援団会員は2名様まで無料) ■ 200名

【一般向け試飲会】 ■ (第1部) 14:00～16:00 (開場13:30) (第2部) 17:30～19:30 (開場17:00)  
■ 前売7,000円、当日7,500円 (ワイン試飲・軽食・グラスホルダー付、抽選会あり) ■ 各回300名

今年も長野県下のワイナリー約30社が帝国ホテル東京に集結。各ワイナリーの造り手がフラッグシップとなるワインとともにやってきます。長野県のワインシーンの豊かさ、幅広さが体感できるイベントです。現在、e+ (イープラス) 専用サイト、NAGANO WINE応援団運営委員会、銀座NAGANOで前売券を販売中。定員に達した場合は当日券の発売はいたしませんので、お早めにお申し込みください。  
■ 帝国ホテル東京(東京都千代田区内幸町1-1-1) 光の間(本館中2階) ■ 026-262-1710 (NAGANO WINE応援団運営委員会)

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 (12日は就職相談あり)  
■ 1月4日、11日、12日、18日、25日 ■ 15:00～17:00 (12日は13:00から) ■ 0267-62-4139

北信州いいやま・田舎暮らし移住相談会  
■ 1月5日、19日 ■ 13:00～16:00  
■ 0269-62-3111 (内線252)

北アルプス連携自立圏移住相談窓口  
■ 1月20日 ■ 13:00～18:00  
■ 0261-21-1210

須坂市移住相談会  
■ 1月26日 ■ 11:00～17:30  
■ 026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口  
■ 1月28日 ■ 13:00～18:00  
■ 0268-21-0061