

.....\「ONE NAGANO」は、みんなで台風19号災害の復興に取り組もうという合言葉です。/.....

ONE NAGANO

みんなでひとつに がんばろう信州

Working together to support one another

「ONE NAGANO」プレゼントキャンペーン

以下の期間中、銀座NAGANOでの1,000円以上のお買物で、長野県内の指定の宿泊施設宿泊補助券(2万円分)などの豪華賞品が抽選で当たります!

第1弾

1/14-1/26

抽選券配布期間:1月14日(火)~1月26日(日)
当選発表日:1月27日(月)
【プレゼント賞品】
長野県内の指定の宿泊施設宿泊補助券(2万円分)5名様、
スキー場リフト(1日)引換券20名様

第2弾

1/27-2/16

抽選券配布期間:1月27日(月)~2月16日(日)
当選発表日:2月17日(月)
【プレゼント賞品】
長野県内の指定の宿泊施設宿泊補助券(2万円分)10名様、
銀座NAGANOお買物補助券20名様

「ONE NAGANO」 応援キャンペーン

2月1日(土)~29日(土)の1ヵ月間に銀座NAGANOでお買物していただいた売上の一部を、義援金として寄付いたします。

「ONE NAGANO × アルクマピンバッチ」発売中

ピンバッチ1個につき100円が「長野県台風第19号災害対策本部」に寄付されます。ぜひお買い求めください。



NAGANO WINE FES in 東京

信州の風土の恵みが詰まった、造り手渾身のワインが一堂に会する試飲会。全国的にも注目される約30社、約75種のNAGANO WINEをぜひこの機会にお楽しみください。

【一般向け試飲会】
日時:2月9日(日) 16:00~18:00(開場15:30)
場所:帝国ホテル東京 光の間(東京都千代田区幸町1-1-1) 定員:300名
料金:前売5,000円・当日5,500円(ワイン試飲・軽食・グラスホルダー付、抽選会あり)
※前売券の発売は2月7日まで(前売券完売の場合、当日券の販売はありません)
※当日会場にて銀座NAGANOバルカウターのサービス券も配布予定!
【チケットのご購入】
銀座NAGANO、イープラスなどで発売中。
問合せ:026-262-1710 / 090-4549-0950 (NAGANO WINE応援団運営委員会)



コラボフェア 1月17日(金)~2月2日(日)



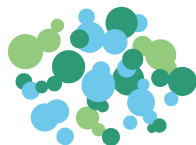
信州産素材を使った多彩な商品が揃うスーパーマーケット「TSURUYA」のオリジナル商品が銀座NAGANOに登場。4度目となる今回は、定番品はもちろんのこと、新商品も多数加わりラインナップは80種以上に! 数に限りがありますので、お早目にご来店ください。

令和元年台風第19号により被災された方々を支援するため、銀座NAGANOでも義援金を受け付けています。皆さまのご協力をお願いいたします。

受付期間:令和元年10月16日(水)から令和2年3月31日(火)まで
受付時間:午前10時30分から午後8時まで(定休日を除く)

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

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

<https://www.ginza-nagano.jp>

※掲載情報は2020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

2020 2月号

2020 2月号

VOL.63

令和2年1月15日発行

しあわせ信州

TAKE FREE

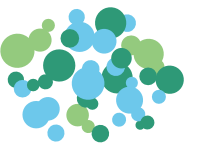
毎月15日発行

発行:銀座NAGANO

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

2020 2月号
令和2年1月15日発行
VOL.63

TAKE FREE



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

SPECIAL FEATURE
「信州ジビエ」
いただきます

冬の食の新定番



ただいま
狩猟解禁中

冬の食の新定番

「信州ジビエ」いただきます

貴族の食文化としてヨーロッパで発展したジビエ。長野県でも古くより貴重なタンパク源として、鹿、猪、熊、雉などの肉が食されていて、近年では、環境や農業などの被害の深刻化を受け、食材としてのジビエが改めて見なおされています。狩猟解禁期間(11月15日～2月15日)のジビエのおいしい季節にあわせ、信州ジビエフェアも開催中。たっぷり冬の新定番をお楽しみください。

自ら猟をして見えてきた 奥深いジビエの魅力

クランド
kuland② 渡辺将司さん・陽介さん(長野市)

本場ヨーロッパの味を学んだ兄弟が腕を振るうフレンチ&イタリアン料理店 kuland②。手の込んだ料理が評判で、ジビエ料理も看板メニューのひとつです。フレンチのシェフである兄の将司さんのもうひとつの顔がハンター。もっとジビエの生産＝狩猟の現場を知りたいと3年前に狩猟免許を取得しました。

「猟を始めたのは、素材と深く向き合うことでよりおいしいジビエ料理を提供できると思ったから。同時に命の大切さをより感じるようになり、骨やスジからも出汁をとってフレンチの要である濃厚なソースにするなど、すべてを大切に使っています」

野生鳥獣の肉は個体差も大きく、毎回どうすれば一番おいしく食べられるかを考えなければならないのも、難しさであり楽しさでもあると言えます。また、猟を通じて地元農家と知り合ったり、山の中の様子を見たりして、野生鳥獣による農作物や森林被害の深刻さを痛感したそう。

「長野県にも冬にジビエを食べる文化が浸透してきている今だからこそ、皆にとってよい環境をつくるためにも、僕ら飲食店がおいしいジビエ料理を提供しなきゃという思いがより強くなりました」

ジビエの魅力を広めるためにも狩猟時期や部位、雄雌などで異なる肉の旨みやおいしい食べ方を伝えるなど、その下地をつくっていききたいと語ります。

「まだジビエ料理は高額なものが多いですが、自分で獲った食材なら手頃な価格で提供でき、より多くの人に食べてもらえます。だからもっと猟師としての腕も磨かないといけないですね」

こう笑う将司さんの笑顔にはジビエを提供する飲食店としての気概が感じられました。



猟師になって以来、店で提供する野生の鳥料理については、すべて自分で獲ったものを提供しているそう。青色の外観が印象的な店構えは将司さんが一目惚れしたフランスのレストランをイメージ。店内ではオープンキッチンで手際よく調理するふたりの様子を見ることができます。



現在開催中の「信州ジビエフェア」では陽介さんが作るイタリアン「信州産猪のラグー(1,600円)」を提供。ブカティーニという筒状の太麺パスタに猪肉を使った力強い猪と赤ワインの煮込みソースが詰まったインパクトのある一品。ハーブにより、肉の香りと旨味が引き出されています。猪の分厚い脂は避けられがちですが、驚くほどさっぱりしているそうで、そうしたおいしさも伝えていきたいと言います。

kuland② 長野市上千歳町1155-2 ハヤシビル1F
電話 026-219-3681 <http://kulando.jugem.jp/>



昨年には猟犬として希少種の甲斐犬・夏の子(かのこ)を飼い始め、山と一緒に歩いたり野生鳥獣の肉の味を覚えさせたりと少しずつ猟の訓練をしているという井野さん。犬に鹿肉や鹿の角の粉末を与えると毛艶がよくなり元気になるとも言われているそうで、井野さんは猟犬が身近になったことで今後、ペット用商品の加工など犬と絡めた製品開発も考えているとか。



「けもかわ」とは、けもの・かわいい・皮革の意味が込められた造語。鹿皮を業者でなめすには、肉片を削ぎ、塩を塗る等の下処理が必要で、猟師の作業が増えるという課題もありますが、井野さんは少しずつ有効活用の仕組みを整えています。

けもかわプロジェクト
長野県下伊那郡泰阜村平島田
TEL: 090-3210-0305
<https://kemokawa.wixsite.com/home>

安心・安全・ 高品質な ジビエを供給！

長野市に県下最大規模の
ジビエ加工施設が誕生

長野市中条住良木1558-2 026-224-8470(長野市農林部のいのしか対策課)

長野市では野生鳥獣による農作物被害対策の一環として、捕獲した猪や鹿の受入から解体、熟成、パック詰めや冷凍保存までの一連の加工処理及び、在庫・販売管理を一貫して行う「長野市ジビエ加工センター」を2019年4月に開設。1頭ごとに詳細な記録と健康チェックを実施して個体識別番号を付与する「ジビエ商品管理システム」を導入し、食品トレーサビリティにより安全・安心なジビエの安定供給を図っています。



けものの命に感謝して。 肉も皮も余すところなく活用

けもかわプロジェクト 井野春香さん(泰阜村)

ジビエの安全性について一定のガイドラインが定められ、各地でジビエ加工施設が整ってきている長野県。「信州ジビエ」の流通量も注目度も格段に高まっています。でも、肉を削いだ後の鹿の皮ってどうなるの？革として使えるのでは？そんな思いから生まれたのが「けもかわプロジェクト」です。代表の井野春香さんは熊本県で生まれ育ち、高校・大学と畜産や森林環境を学ぶ中で猟師と出会い、野生動物をより身近に感じるようになりました。そして、猟師と関わりながら子どもたちに自然体験を提供する南信州の山村、泰阜村(やすおかむら)のNPO法人に就職。仕事を通じ「もっと地域に根ざし、猟や鹿に携わる仕事をしたい」と思い目をつけたのが、鹿の皮の活用でした。

「皆が捨ててしまう皮を活用すれば、より鹿の命を大切にでき、地域にも役立てるのでは」

こうして2012年に鹿の皮を使ってクラフト製品を作るプロジェクトを立ち上げたのです。

今は自らハンターとして狩猟もしつつ、捕獲した鹿を解体し、加工業者でなめした革を使って革細工を制作するほか、革職人に依頼し、バッグや靴などの製品にもしています。きめ細かくて柔らかく、吸水性も高い鹿皮の特徴を生かした製品は、温かみとかわいらしさが魅力。近年はジビエブームの後押しもあって鹿皮を扱う業者も増え、少しずつハンターと業者のつながりも生まれているそう。村でも井野さんの働きかけにより、2017年にジビエ加工施設が誕生しました。加工業者への依頼にはまとまった量の皮の確保や下処理の手間、価格面など課題もありますが、皮を有効活用しやすい環境は整ってきているそうです。

皮も肉も余すところなく利用できるジビエ。食べるだけでなく使う楽しみも味わってみませんか。

ただいま開催中

「信州ビージェア」！ 東京でも楽しめます

今シーズンも2月15日まで「信州ジビエフェア」を開催中！長野県内約80店舗のレストラン、居酒屋、ホテル・旅館などが自慢のジビエ料理を提供しているだけでなく、なんと東京の名店もフェアに参加しています。「信州ジビエ」を堪能できる絶好のチャンスをお見逃しなく。

レザンファンギャテ

Les enfants gâtés

スペシャリテのテリーヌで信州ジビエの魅力を凝縮

代官山の裏路地に佇むフランス料理店。さまざまな食材の組み合わせによる華やかで繊細な味わいのテリーヌをスペシャリテ(看板料理)に掲げ、13年連続、ミシュランの一ツ星を獲得しています。「信州ジビエフェア」では「信州鹿とフォアグラのテリーヌ(3,300円)」を提供。あっさりとした信州産の鹿肉を燻製にすることで存在感を出し、さらに真空パックにした後、低温で火を入れ、ドライフルーツやナッツを加えてテリーヌにすることで食感にリズムを出しています。また、肉汁はコンソメにし、美しくカットしたテリーヌの表面に塗ることで鹿の旨味がよりしっかり感じられる味わいに仕立てています。



東京都渋谷区猿楽町2-3 03-3476-2929
http://terrine-gates.com

アタゴール

A ta gueule Orient-Express

繊細な調理法で上質な素材を存分に生かすジビエ料理の数々

大使館の公邸料理人や日本人唯一のオリエント急行シェフなどの経歴を誇るオーナーシェフが手がけ、豪華寝台列車の車両を使用した他に類を見ない正統派フレンチレストラン。列車内や駅舎を模した店内ではオリエント急行のエッセンスが加わった独創的なフレンチを楽しめます。信州ジビエを使った「下諏訪産日本鹿内もも肉の岩塩包み焼(4,950円)」は、長年信頼のおける下諏訪町の猟師から仕入れた繊細な味わいの上質な日本鹿の中でも最も柔らかい部位である内もも肉を使用。香りを逃さないよう岩塩を入れたメレンゲで包み、じっくりと焼く繊細な調理法で素材の魅力を生かしています。ほかにも国内外から旬のジビエを仕入れ、特に狩猟期は豊富な種類のジビエを多彩なスタイルで提供しています。



東京都江東区木場3-19-8 03-5809-9799
http://www.atagueule.com

海山和酒 なるたか

信州から直送した上質な鹿肉を丁寧に調理し、リーズナブルに提供

松本市出身の店主が信州食材にこだわり、さまざまな山の幸や郷土料理を堪能できる居酒屋。鹿肉は確かな加工技術をもつ伊那谷のジビエ加工施設から仕入れ、居酒屋ならではの手頃な価格帯で提供しています。看板メニューのひとつ「鹿肉のロースト(990円)」は臭みがなくて食べやすく、赤身肉の味わいがしっかり感じられる内もも肉を使用。低温調理で柔らかく仕上げています。「鹿肉のコロッケ(330円)」はスジ肉を圧力鍋で柔らかくして醤油ベースの甘辛のしぐれ煮にし、潰したジャガイモで包んだ手間ひまかけた一品です。ほかに信州の地酒は常時20種類ほど。クラフトビールやワイン、焼酎、ウイスキーも信州産が揃います。



東京都文京区本郷1-15-2 三澤ビル1F 03-5844-6775
https://narutaka.gorp.jp/

信州ジビエフェア2019-2020について詳しくは、[しあわせ信州](#) で検索



寒い時期ほど甘くなる！いちごスイーツずらり

寒さによりゆっくり育つことで糖度が蓄えられ、甘みが増す冬のいちご。甘酸っぱい味わいと香りに満たされるいちごスイーツが揃い踏みです。



しなのベリー

1,080円

【信州中野イチゴ園(中野市)】

見た目もキレイでほどよい硬さがあり、食べた瞬間に強く濃厚な甘さが口いっぱいに広がります。毎年この時期大人気の長野県のいちごをお楽しみください。



いちごバター

145g 756円



いちごみるく

140g 702円

【ワンダーウォール(安曇野市)】

「いちごバター」は乳化剤を使用せず、ほどよいバター感を残し、いちごジャムと合わせています。「いちごみるく」はいちごのつぶつぶ感を残したまま練乳と合わせました。「おとなジャム」は県内限定生産品種「サマープリンセス」のみを使い、中川村産日本みつばちの蜂蜜と合わせたプレミアムジャムです。



おとなジャム

140g 1,512円



夏秋いちごシュガー

30g 356円

【おむすびころりん(安曇野市)】

香料・着色料を使わず、フリーズドライ製法で作られました。トーストにかけたり、ホットミルクに入れると簡単にホットいちごミルクが作れます。



ホワイトストロベリー

50g 540円

【エフコム(松本市)】

独自の含浸製法で、フリーズドライのいちごにホワイトチョコをたっぷり染み込ませました。いちごの酸味とホワイトチョコの甘さが合わさった新感覚スイーツです。



ストロベリージャム

125g 680円

【沢屋(軽井沢町)】

厳選した大粒いちごをそのまま残して仕上げたいちごジャム。ゴロっとした実が入っていて、食べごたえも十分。自然な香り高い甘さの沢屋の代名詞といえる一品です。



信州産イチゴジャム

150g 699円

【長野県農協直販(長野市)】

信州産のいちごの風味を生かし、果実の形を残したプレザースタイルのジャム。香りがよく、糖度40度のすっきりとした甘さが食欲をそそります。



オブセ牛乳いちごもち

270円

【マルイチ産商(長野市)】

マシュマロといちごクリームを、オブセ牛乳を使用したもちの生地で包んでいます。甘さ控えめの生地がクリームの甘さを引き立てます。

凍みる夜をワインとともに

冬本番を迎えている信州。この時期はウインタースポーツや天然温泉で体の芯から温まるなんて最高ですが、NAGANO WINEもアツいんです！今年も多くの新規ワイナリー設立が予定されており、勢いは留まることを知りません。今ご紹介するのは「Veraison-Note(ヴェレゾンノート)」の赤ワイン。2015年に上田市東山地区にカベルネ・ソーヴィニオンを植樹。4年目という若樹ながら、ポテンシャルの高いワインを醸しています。骨格がしっかりとし、気品ある男性的なカベルネ・ソーヴィニオン100%の「PRESENCE 2018」(左・3,850円)と、ネッピオーロの果実味をプラスした「Experience 2018」(右・3,850円)を用意しています。合わせるのはラ・フルティエールタケウチ(長野市)のフルーツサラミ(2,160円)。プルーンをはじめ厳選された自家農園のフルーツにアクセントのくろみが効いた風味豊かな逸品です。冬の凍みる夜をワインとともに楽しみください。

信州NAGANO
ソムリエ
花岡純也の

avec du
NAGANO
WINE



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）〉
★プレスコービー 400円～
(GINZA de NAGANOブレンドほか)
★アイスコービー（プレス抽出） 400円

1 当日受付

中野市×長野電鉄 ～開業100周年を迎える長野電鉄と 中野市による合同イベント～

開 12:00～17:00
開業100周年を迎える長野電鉄と中野市がジョイント（連結）！長野電鉄車両の土人形の絵付け体験や長野電鉄限定商品の販売のほか、中野市産のきのこや特産品を販売する「信州なかのブチマルシェ」も開催します。
開 0269-22-2111（中野市営業推進課）

2 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2回

開 13:30～16:30
開 無料 開 30名
第2回は、義務教育および特別支援教育について説明し、若手の職員が現場の魅力を熱く語ります。
開 026-235-7426
(長野県教育委員会事務局義務教育課)

3 予約制

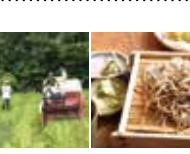
長野県警察インターンシップ

詳細はウェブサイト等でご案内します

予約制
来ましょ。聞きましょ。食べましょ。
～あれから1年。百姓七人衆のお蕎麦とお米～
開【夜の部】3日16:30～17:30 / 18:00～19:00
【昼の部】4日11:00～12:00 / 12:30～13:30
開 2,000円 開 各16名

4 招待者限定

信州上田観光 大使懇談会



開 16:00～18:00
開 0268-23-5408（上田市観光課）

5 予約制 見学可

信州の伝統的工芸品 「松代焼」の魅力発信

開 15:30～17:45
開 無料 開 25名
江戸時代後期から長野市松代地域を中心に生産され、代々受け継がれてきた「松代焼」。伝統の技術と製品を次世代に伝えるため、熟練職人の実演も交えながら、地域の風土・文化や暮らしをご紹介します。
開 026-234-9528
(長野県長野地域振興局商工観光課)



6 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 【信州プレミアム牛肉】

開 12:00～13:30
開 3,500円 開 20名
今回の山里健康ランチのテーマは「信州プレミアム牛肉」。農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞を受賞した北沢正和さんが、信州プレミアム牛肉を使った創作料理を提供し、野菜ソムリエ第1号のKAORUさんが食材の隠れた魅力をお伝えします。
開 026-235-7249（長野県営業局）



7 予約制

旬野菜の仕仕事 信州の台所のひみつ

開 12:00～13:30
開 有料（お問い合わせください）
開 24名
野菜をたくさん食べたいオリジナルドレッシングの作り方や、作り置きできて便利な干し野菜のこし、粕漬の作り方など、野菜料理の幅を広げる多彩なレシピを料理研究家の横山タカ子さんが紹介します。
開 03-3475-1151
(NHK文化センター青山教室)



大人の
休日倶楽部
会員限定
信州の
日本酒を
楽しむ講座
開 18:00～19:30
開 03-6274-6015
(銀座NAGANO)

8 予約優先

富士見町就職・移住説明会

開 13:30～16:30
開 無料 開 35名
富士山を望み、八ヶ岳や南アルプスに挟まれた富士見町の就職・移住説明会。町内企業や町の移住担当者と直接面談できます。
開 0266-62-9342（富士見町産業課）



9 予約優先 見学可

しあわせ信州 「地域おこし協力隊」 合同募集説明会

開 15:00～17:30
開 無料 開 25名
地域おこし協力隊への応募を検討している方を対象に、募集市町村による募集内容の紹介や個別相談を行います。
開 026-235-7021（長野県地域振興課）



10 招待者限定

佐久鯉の低温熟成 PR・商談会

開 13:00～14:00
開 0267-62-3203
(佐久市農政課)

11 予約制

本番直前就職活動 総点検

開 13:30～16:30
開 無料 開 15名
長野県へのU・I・Jターン就職を希望する学生を応援する就活準備セミナーです。履歴書・エントリーシートの書き方や面接の流れ等、就活の基礎を学びましょう。
開 0120-275-980
(ジョーカズNAGANOキャリア相談室)

12 予約優先

長野県 薬剤師就職・ 復職説明会

開 13:30～16:00
開 無料 開 30名
長野県へのU・I・Jターンを希望する薬学生・薬剤師の方を対象にした就職・復職説明会です。職種・地域等、希望に応じた個別相談にも対応します。
開 0263-34-5511
(長野県薬剤師会)



13 予約制

伊那谷の風土がつくりだす 発酵食品とジビエとおもしろ話の会

開 15:00～16:00 開 2,000円
開 17:00～19:30 開 4,000円
開 各24名
伊那市の中山間地の特色を生かす「農ある暮らし学び塾」のスピノ企画。信州大学農学部松島先生による長野県の伝統野菜や漬物に関する講演と、ジビエと漬物のおつまみ、伊那市の日本酒を楽しんでいただけます。
開 0265-82-1260
(南アルプス山麓地域振興プロジェクト推進協議会)

14 15 16 17 一部予約制

軽井沢 アートフェス in 銀座NAGANO 2020

開 03-3401-8896
(軽井沢美術館協議会)

【会期中常時開催】 開 11:00～19:00

「昭和の軽井沢―草軽電気鉄道のある風景」展
北軽井沢で暮らした大村春夫氏は、ディテール豊かな文章とスケッチで昭和の軽井沢の記録を数多く残しています。昭和37年まで活躍した「四千尺高原の遊覧列車」草軽電気鉄道のある風景スケッチを展示します。



「軽井沢キッチン」
軽井沢老舗の伝統の味や軽井沢通の間で人気のお店の味をアソートしたランチプレートと、丁寧にドリップしたタリアンコーヒーを特別価格でお楽しみください。

「軽井沢マーケット」
軽井沢のミュージアムショップで人気の食品、工芸品等を販売します。

14日（金）
「アコーディオンのバレンタインライブ」
開 17:00～18:00 開 無料 開 35名
アコーディオン奏者DANの甘く切ない演奏をお楽しみください。

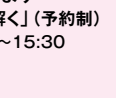
15日（土）
「小瓶の中の花園～ハーバリウムワークショップ」(予約制)
開 13:00～14:30 開 1,000円（材料費） 開 15名
植物標本という意味をもつハーバリウムを作ります。好きな植物を選んで小瓶に詰め、オイルを注ぎます。



15日（土）
「書☆アートワークショップ
漢字って面白い！
字はもともと
アートだった?」(予約制)
開 16:30～18:00
開 1,000円（材料費）
開 15名
書家名・落葉先生こと唐沢美智子さんの指導のもと、今年の干支の「子(ね)」を、いろんな書体で書いてみましょう。

16日（日）
講演「昭和の軽井沢と草軽電鉄」(予約制)
開 13:00～14:30 開 無料 開 35名
湯治客や避暑客でにぎわった昭和の軽井沢の立役者でもあった「四千尺高原の遊覧列車」。昭和の軽井沢風景を振り返ってみましょう。
講演「絵師としての活動」(予約制)
開 16:00～17:30 開 無料 開 35名
2009年から絵を描き始め、近年では襖絵、屏風や障壁画を描き寺院に奉納している細川護照氏。絵師としての活動についてお話しいただきます。

17日（月）
講演
「ゴッホ事情・今
＝ゴッホをより
深く読み解く」(予約制)
開 14:00～15:30
開 無料 開 35名
オランダ在住で画家・ゴッホ研究家の吉屋敬氏がゴッホの魅力を語ります。



18 予約制

蓼科の料理教室「千乃壺」が教える 日々のごちそう

開 11:30～14:30
開 有料（お問い合わせください） 開 24名
蓼科高原の人気料理教室「千乃壺」の出張レッスン。体に無理なく食べられる日々のおかずから、ちょっと特別な日の一品まで、毎日の食卓を楽しく豊かにしてくれるレシピをご紹介します。
開 03-3475-1151
(NHK文化センター青山教室)



講師：管理栄養士 cooking studio 千乃壺 滝澤ちか子

メンバーズ特典 ポイント2倍デー

招待者限定
銀座NAGANO発！
スーパープレゼンテーション
「辰野町・箕輪町・南箕輪村」
開 18:00～19:30
開 03-6274-6015
(銀座NAGANO)

19 予約制

ワイナリーがやって来た！ ～大和葡萄酒四賀ワイナリー編～

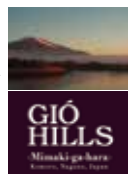
開 18:00～19:30
開 3,500円 開 28名
県内からワイナリーをお招きする人気企画。今回は日本アルプスワインバレーから「大和葡萄酒四賀ワイナリー」の名物社長「ハギー」こと萩原保樹氏にお越しいただきます。古代種と電眼をテーマに脱線するトークにも注目です！
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



20 予約制

世界初！老舗旅館が ワイナリーをつくるまで ～ジオヒルズワイナリー ファースト トヴィンテージを楽しむ会～

開 17:00～19:00
開 5,000円 開 24名
小諸市にある老舗旅館「中棚荘」が「ジオヒルズワイナリー」を立ち上げました。「中棚荘」の会席料理とワインを楽しんでいたながら、ワイナリーの魅力をお伝えします。
開 0267-48-6422（ジオヒルズワイナリー）



21 招待者限定

“りんご和牛 信州牛” との出会い

開 15:30～17:00 /
17:15～18:45
開 090-2743-3412
(信州牛生産販売協議会)

22 予約制

信州「粉もん」づくり講座 やしょうまを作ろう！

開 11:00～13:00
開 2,500円 開 24名
やしょうまはお釈迦様の亡くなられた涅槃会にお供える細長い餅の名です。今回は基本的な松笠模様の基本形「梅」と「パンダ」のやしょうまを作ります。
開 03-6274-6015
(銀座NAGANO)

予約制

信州とお酒が 好きな女性の集い 移住婚活セミナー

開 16:00～19:00
開 無料 開 20名
ふたつのアルプスが見える飯島町の紹介後、地元の味を楽しみながら結婚について本音トークの女子会を開催。そして希望者には紙上お見合いを。单身男性50～60名の紹介リストをご覧ください。
開 080-6931-0149
(飯島町出会いサポートデスク)



23 予約制

長野の食を楽しもう!!

「棚田米を使った田舎のおにぎり作り教室」
開 11:30～12:00
開 800円（同日の交流会も参加の場合は500円）
開 12名



「令和の岡OOOKA、大岡の食と酒をまるっと堪能」交流会
開 12:20～13:50 開 2,500円 開 25名
長野市大岡の棚田米で作った希少な日本酒や米焼酎、地元食材を使用した料理を堪能していただきながら、大岡の魅力をお伝えします。農業不使用の棚田米の販売とオリジナル作品の展示販売も11:00～16:00まで行います。

開 090-5404-7347（NPO法人元氣お届け隊）

24 予約制

本番直前 就職活動総点検

開 13:30～16:30 開 無料 開 15名
長野県へのU・I・Jターン就職を希望する学生を応援する就活準備セミナー。企業の採用担当者との模擬面接で面接のコツを身につけましょう！
開 0120-275-980（ジョーカズNAGANOキャリア相談室）

25 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
開 11:50～14:30 開 1,200円
【夜の部】蕎麦前と奈川在来のもり&とうじ蕎麦
開 17:30～19:00
開 3,000円（地酒とおつまみ代込） 開 各24名
開 026-235-7249（長野県営業局）



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「投じ籠」で小分けされた蕎麦をさっと湯がいて食べる松本市奈川地区発祥の「とうじ蕎麦」。この伝統の味を奈川地区の固有品種で、昔ながらのしつかりとした味わいが特徴の「奈川在来」でお楽しみいただけます。「とうじ蕎麦」のほか、新蕎麦の「もり」と、同じく奈川地区名物の赤カブ漬けも提供します。

26 予約制

銀座NAGANO 日本酒講座2020 地域編 其の十一 ～まどめ～

開 18:00～19:15 開 4,000円 開 24名
10回にわたりお送りした地域編の総集編。長野県全体の特徴と現在の酒蔵の取り組みを中心に紹介。さまざまな酒蔵の情報をどこよりも早くお伝えします。今年の長野を知るにはこの講座は欠かせません！今回もお酒とお肴付きです。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



27 当日受付

台風19号復興 諏訪エリア 魅力発信イベント

開 12:00～19:00
開 500円 開 200名（先着）
東京から約2時間半で行ける自然豊かな諏訪エリアを再現。地元食材を使ったグルメの試食や宿泊券が当たる抽選会を開催します。
開 0266-27-1111
(諏訪地区観光連盟)

28 メンバーズ特典 ポイント2倍デー

ザワメキアート展2019 ～障がいのある人の表現と アール・ブリュット～

開 28日 12:00～17:00
29日 10:30～19:00 開 無料
長野県内の障がいのある方の芸術作品展「ザワメキアート展2019～信州の障がいのある人の表現とアール・ブリュット～」の一部作品を展示します。どこか心がザワザワとする不思議な感覚を覚える作品をご覧ください。
開 026-295-3441
(信州ザワメキアート展2019実行委員会事務局)

