

新たな商品
入荷しました!

季節の郷土菓子 & 新商品が揃っています。



クリームりんご大福
286円
【甘精堂本店(中野市)】

りんごの栽培が盛んな中野市の新鮮なりんごを使った大福。お餅のやわらかさ、りんごの甘み、生クリームと白餡のバランスにこだわった、何個も食べたくなる、やさしい味わいです。



信州のたからもち
140円
【旬彩菓たむら(長野市)】

収穫した約4割が規格外となってしまう川中島白桃を有効活用。小麦粉や蜂蜜など信州産の素材にこだわり、自然の恵みが生産者、作り手、みんなの思いが詰まった白桃饅頭です。



坐雲堂の杏おこわ
540円
【麺味座(長野市)】

手間をかけて漬け込んだ長野市松代地区特産の杏を使用したオリジナル商品。ほんのりとした杏の酸味と甘みが、厳選されたもち米とマッチしたクセになるおいしさです。



朴葉巻 5個
(こしあん/くるみあん)
各 945円
【御菓子処大村屋(木曾町)】

木曾の郷土菓子、朴葉巻は古くから月遅れの端午の節句に子どもの祝い餅として一般家庭で作られてきました。朴の葉でくるんで蒸しあげた、季節限定の味と香りをお楽しみください。

フードロス削減に取り組みます!
産地応援! 特別販売

朝食バイキングの中止に伴い行き場を失ってしまったホテル用ジャムや、お土産など、賞味期限が近づいている商品を、お求めになりやすい価格で販売しています。普段銀座NAGANOで取り扱わない商品もございます。ご来店の際はぜひチェックしてみてください。



長野県産品が3割引で購入できる!

銀座NAGANOのショッピングサイト
NAGANOマルシェ 特別企画計画中!

インターネット通販サイト「NAGANOマルシェ」では、長野県産品を3割引で販売する特別企画を6月26日(金)より実施予定! 詳細は近日中に銀座NAGANOのSNSでお知らせします。また、産地直送で信州の旬をお届けする「信州産直便」も「NAGANOマルシェ」なら3割引に! 大切な方への贈り物、ハレの日の一品にいかがでしょうか?



今月の「信州産直便」は、「ブルーベリー」、「杏」、「朴葉巻」!

詳細は「NAGANOマルシェ」で検索!
(本店、yahoo!店、楽天市場店)



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3年3月31日(水)まで
受付時間: 11:00~19:00



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 11:00~19:00 (1F・2F) 定休日 年末年始

※当面の間、短縮営業とさせていただきます。

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

https://www.ginza-nagano.jp

※掲載情報は2020年6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 7月号

2020 7月号

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 7月号

令和2年6月15日発行

VOL.66

SPECIAL FEATURE

新しい日常に
木曾漆器の彩りを

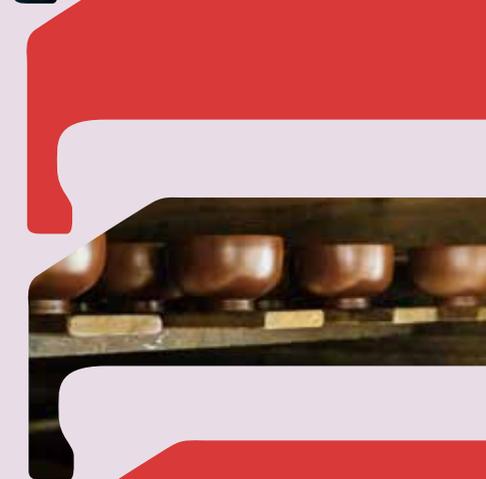


TAKE FREE



銀座NAGANO

上質な
おうち時間を
楽しもう



上質なおうち時間を楽しもう



新しい日常に 木曾漆器の彩りを



郷土の文化として古くから日本で親しまれてきた漆器。なかでも木曾漆器は江戸時代に中山道の旅人の土産物として人気を集め、次第に日用品として発展し、昭和の高度成長期には木曾漆器の座卓が家庭や旅館の必需品となりました。今では地域の職人がそれぞれに伝統の技を進化させながら、次世代への継承を進めています。そんな木曾漆器で新しい日常に彩りを添えてみませんか。

伝統工芸であり

伝統産業である木曾漆器

京漆器や輪島塗等、城下町などで美術工芸品として発展してきた漆器がある一方で、中山道の宿場町として栄えた木曾の地で育まれた木曾漆器は、人々の暮らしに直結した生活用品として発達してきました。

そんな木曾漆器の一大産地、塩尻市木曾平沢地区にはおよそ100軒の漆器店が軒を連ね、多くの職人が活躍中。「臨機応変に対応ができ、勉強熱心な職人が多い」と話すのは塩尻・木曾地域の地場産品の販売・振興、産地活性化事業などを行う「塩尻・木曾地域地場産業振興センター」の専務理事の太田洋志さんです。そうした職人たちの努力と技術力が評価され、約20年前からは産地一丸となって文化財の修復にも取り組み、これまでに広島県の厳島神社や名古屋城本丸御殿、上野東照宮などの復元工事を手がけてきました。

最近では昭和女子大学の学生とのコラボレーションによる、女性目線の商品開発も展開。1998年に開催された長野冬季オリンピックの入賞メダルがこの地で製作されたのも、職人たちのチャレンジ精神によるものです。

「伝統工芸」というと「残していくもの」というイメージが強いのですが、木曾漆器は伝統的な技術など残すべきものは残しつつ、常にその時代のお客様のニーズに応えるため新しいものを取り入れていく、つまり継承され、進化を続けている「伝統産業」なのだと思います。だから、産地として常に新しい取り組みが生まれているのでしょう。今は漆器で使われる色の種類も増えたので、生活の中の彩りとしてちょっとしたところに漆器を使ってもらえたら」

そう語る太田さんから、より多くの方々に新たな漆器を身近に感じてほしいという熱い思いが伝わってきます。



漆工町として全国初の重要伝統的建造物群保存地区に選定を受けた木曾平沢地区。「木曾の職人たちが文化財まで手がけられるのは、小物から大型家具まで柔軟に製作してきた歴史があるからでしょう」と太田さん。また、木曾漆器の職人は協調性もあるからこそ、産地として団結した仕事ができているそうです。



「塩尻・木曾地域地場産業振興センター」が運営する「木曾くらしの工芸館」では、昭和女子大学の学生と職人のコラボによる「cocoro concept」の商品をはじめとする木曾漆器の購入や、長野冬季オリンピックの入賞メダルの見学が可能。

塩尻・木曾地域地場産業振興センター
塩尻市木曾平沢2272-7
0264-34-3888 <http://www.kiso.or.jp/>



赤色が時間とともに明るくなっていく様子が茜空のようだと、先代が「古代あかね塗」と命名。毎年木曾を訪れ購入する常連客のほか、記念品や結婚式の引き出物としての受注も多いそう。この「古代あかね塗」のほか、「伊藤寛司商店」の店内全ての製品に「天日手黒目」の日本産漆で上塗りし塗りが施されています。



漆塗りは2階の大きな窓が特徴の塗り蔵(左下写真)で行われます。埃が入らないよう細心の注意を払い、均一の薄さで手早く塗るのは職人技。お椀などは1つ2~3カ月かけて作られます。質のよい日本産漆は柔らかくて塗りやすく、乾いて硬化しても重たい感じがしないそう。職人たちは道具も自作り、器具や機械も使い分け、段取りを考えて効率的に仕事をしています。

独創的な「古代あかね塗」で 唯一無二の木曾漆器を製作

伊藤寛司商店 伊藤寛茂さん

木曾平沢では、各職人が日々工夫を凝らし、製作に励んでいます。なかでも、「古代あかね塗」という独特の塗りで異彩を放つのが、1830年創業の老舗「伊藤寛司商店」の伊藤寛茂さんです。

『「古代あかね塗」は、塗った直後は暗い朱色ですが、使い込むうちに艶と明るさが増していきます』と伊藤さん。漆の配合や顔料の比率、室(もろ)の中の湿度や乾かし方などに違いがあるとのこと。

誕生したのは、今から40~50年ほど前。きっかけは、木曾漆器の主力製品であった座卓が次第に日常の中で使われなくなり、製作の中心が小物作りにシフトする中で、先代である伊藤さんの父が、東京の某デパートから相談を受けたことでした。

「デパートのバイヤーから、従来の朱色より落ち着いた色合いの漆器ができないかと相談されたことがヒントになったそうです。先代と叔父が研究を重ね、1年ほどの試行錯誤の末に完成させました。私たちにしか出せない色です」

そんな「伊藤寛司商店」のこだわりのひとつが、最後の塗りには、現在主流の中国産漆ではなく、高級で貴重な日本産漆を「天日手黒目(てんびてくろめ)」で精製して使っていること。「天日手黒目」とは、木から採取した生漆(きうるし)を1日中、天日に当てながら手作業で攪拌し、徐々に水分を飛ばして透明度を高めていく手間のかかる精製法です。「伊藤寛司商店」では、毎年夏に「天日手黒目」を行い、その漆を上塗りすることで、より手触りがよく落ち着いた色合いの漆器を作っているのです。

この「古代あかね塗」のファンも多く、常連客からのリクエストに応じて Pasta 皿を作ったほか、せっかくならこの Pasta 皿にも使用できる漆器のナイフとフォークを作ったこともあるそう。

「お客さんから『使ってよかった』『いつもの料理の味が数段よくなった気がする』といわれると、やはりうれしいですね。作り手冥利に尽きます」

伝統を大切に、柔軟性をもって製作を進める伊藤さん。これからも先代から引き継がれた新しいものを生み出す DNA により、さまざまなこだわりの一品を生み出していくことでしょう。

銀座 NAGANO
にて販売中!



古代あかね塗
参段小重 41,800円

有限会社伊藤寛司商店
塩尻市木曾平沢1607
0264-34-2034
<http://www.bekkoame.ne.jp/ha/yamaichi/>

伝統と現代の技法で 木工と漆の新しい未来を

大河内家具工房 大河内淳さん

漆塗りの四脚のお膳である「宗和膳(そうわぜん)」。その製作方法として、1枚の木材から脚を交互に組み合わせて無駄なく木取りをし、挽き曲げ(ひきまげ)という技法を用いた合理的かつ均一的な手法を大正時代中頃に考案したのが、木曾平沢の職人でした。この技術と独特のカーブの美しさに魅せられ、「NOKO(ノコ)」というブランド名で「宗和膳」の挽き曲げの技術を生かした現代になじむ新しい木曾漆器や生活用品を生み出しているのが、「大河内家具工房」代表で木曾漆器伝統工芸士でもある大河内淳さんです。

「お膳が今の生活様式で使われることはありませんが、これこそが木曾のアイデンティティであって、僕は宗和膳の形も素敵だと思っています。そこで、現代でも日々の暮らしの中で使ってもらうことで先人たちが培ってきた技術を未来につなげていきたいとの思いから『NOKO』を立ち上げました」

これまでで弁当箱や、スツール、コーヒードリッパーなどをリリース。漆の塗り方も、木目もつ素朴で温かな味わいが伝わる摺漆(すりうるし)の技法で仕上げられています。家具工房として木地作りから自社で手がけ、漆塗りまで行う「メイド・イン・木曾平沢」のものづくりが「NOKO」の売りのひとつ。評判は上々で、コーヒードリッパー&スタンドは、日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム「OMOTENASHI Selection(おもてなしセレクション)2020」第1期において金賞を受賞するほどです。

そんな「NOKO」のこだわりは、昔ながらの技に加え、現代技術も生かし、産業として残していくこと。

「先人の伝統を残したい思いがある一方、属人的な職人技を継承していくのはとても大変なこと。そこで、挽き曲げ専用のプログラミングをしたNC工作機を使い、挽き曲げの挽き溝を作る作業をしています。機械化により手法をオーソライズ(公認)しておくことは、伝統を後世につなげていくひとつの方法だと感じています」

若い職人も伝統工芸に携われるとあって、同工房で働く5人の職人は全員が20~30代。今のライフスタイルに合わせた製品が生み出されています。

株式会社大河内家具工房
塩尻市木曾平沢2418-2
0264-34-3320
https://www.no-ko.net/



「宗和膳」や「木曾曲げわっぱ」「めんば」など、木曾に伝わる手仕事の工芸品がもつ素朴な美しさをモチーフに、2017年に誕生した「NOKO」。いずれも受注生産。



若い職人たちが働く「大河内家具工房」。大河内さん(上の写真の一番右)は名古屋出身ながら木工に魅せられて木曾平沢に移住。20年のキャリアをもつ家具職人であり、木曾漆器伝統工芸士でもあります。若手職人が扱うNC工作機は地区内で閉業した木地屋から譲り受けた従来の挽き溝を作る機械を参考にプログラミングしたもの。摺漆を塗る若手職人は、現在、塩尻市木曾漆芸学院に通って漆塗りを勉強しています。

宗和膳はこうして作られます



銀座MAGANOで買える!

職人のこだわりが光る 木曾漆器

職人が丹精込めて作り上げた美しい木曾漆器。経年変化を楽しみながら、日常使いの器として暮らしの中に取り入れてみませんか。お手入れ方法も実は簡単です。

[山加荻村漆器店(塩尻市)]



4.5銘々皿 5枚組
7,480円

来客時にちょっとしたお菓子に乗せるだけでも様になる銘々皿。料理を取り分ける時も便利で、さまざまな食卓を彩ります。



iro-iro wan 朱塗・溜塗
各 4,950円

丼のやお鍋の取り鉢のほか、お漬物や和え物などを入れる鉢としても使える、シックでモダンな使い勝手のよい漆器です。



GOKUBOSO箸
四季(4膳セット)
8,800円

家紋や春夏秋冬のさりげない和柄の蒔絵を施し、盛り付けやお取り箸としても使いやすい細身な仕上げ。1膳ずつでもご購入いただけます(各2,200円)。



KOKUTANカトラリー
(LL2本セット・S5本セット)
各 13,200円

料理研究家・宮澤奈々さんプロデュースの、木の温もりとスタイリッシュさを兼ね備えたカトラリーセット。蒔絵師による手描きの模様がポイントです。

[木曾漆器工業協同組合(塩尻市)]



うるし食器セット
(KISOテーブルウェア)
44,000円

洗いやすさ、収納性も考慮されたシンプルなデザイン。塩尻市内の一部小・中学校の給食でも使われています。

[塩尻・木曾地域地場産業振興センター(塩尻市)]



ためぬり溜塗 コーヒーカップ 溜黒
10,450円

国産の栃に溜塗が施された、熱を伝えず冷めにくいコーヒーカップ。落ち着いた味わいはご自宅用のほかプレゼントにもぴったり。



すりうるし 染付摺漆塗 スープカップ 赤・黒
各 3,080円

ひとつあると便利なサイズのカップ。スープやカフェオレなどの飲み物のほか、ミニ丼や雑炊、麺類などにも。



西風塗 マルチカップ 赤・黒
各 2,475円

手のひらサイズの漆塗りのカップ。西風塗の表面の凹凸が手のひらになじみ、持ちやすいデザインです。



こまぬり独染塗 焼酎カップ(大・中・小)
大3,520円/中2,970円/小2,420円

コマのような凹凸により持ちやすく、6色のラインがおしゃれな焼酎カップ。内側は木目が楽しめる、木の温かさが感じられます。



南木曾ろくろ 溜塗汁椀(大・小・ミニ)
大6,765円/小5,390円/ミニ5,159円

南木曾ろくろ細工のお椀。何度も工程を繰り返す溜塗で仕上げられた、木のもつ温もりやさしさを感ぜられる逸品。



しぼり椀 溜塗・古代あかね塗
各 6,600円

全体に塗りが施されている少し大きめのお椀。軽くて持ちやすく、曲線的なデザインが可愛い雰囲気です。(P2「伊藤寛司商店」作)



摺漆塗 合わせ小判弁当 中
8,250円

余分な水分を吸収し、冷めてもおいしくご飯が食べられる弁当箱。耐久性もあり、男女問わず使いやすいスタンダードサイズ。



黒摺漆塗 仕切小皿
2,640円

3つに仕切られている便利なお皿。取り皿や薬味入れにはもちろん、盛り付け用のお皿としても活躍。

お待たせしました。



銀座NAGANO 営業再開!

しあわせ信州シェアスペース

銀座NAGANOは延べ57日間、臨時休業いたしましたが、休業中も電話一本でご自宅まで商品を配送する「銀座NAGANO しあわせお届け便」のご利用や、公式YouTubeチャンネルを多くの皆様にご覧いただき感謝申し上げます。

お陰様で6月1日(月)から営業を再開することができました。これからも感染防止対策を徹底しながら、長野県の魅力発信に努めていきたいと思っております。

スタッフ一同、多くのお客様のご来館を心よりお待ちしております。

所長 小山 浩一



安心してお買い物をお楽しみいただくための取り組み

感染防止のため、マスクの着用や入店時の検温などお客様にもご不便をおかけすることもございますが、ご理解とご協力を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

入店人数の制限
(20人程度まで)

カウンター、手すり、
ドアノブ等の随時消毒

定期的な
換気

身体的距離の
確保

手指消毒液の
増設

スタッフのマスク・
フェイスガードの着用

ビニールカーテンの
設置

接触感染防止のための
1階パンフレットスタンドの撤去

バルカウンターも再開しました!

バルカウンターの
新たな生活様式への対応

- 椅子のご用意はありません。
- 定員は3名様までとさせていただきます。
- 滞在時間は1組30分程度でお願いします。
- 飲食時以外は極力マスクの着用をお願いいたします。

スペシャル企画 【ワンコインバー】

「感謝」と「おかげさまで」「お元気でしたか?」の気持ちを込めてお届けする「ワンコインバー」は、メニュー全てが500円。ワイナリー、酒蔵さんへの応援の気持ちを込めてのサービス企画です。

期間：6月1日(月)～
30日(火) (予定)
(開店時間30分前ラストオーダー)



信州ずらんソフト (350円) の提供も再開しました(テイクアウトのみ)
提供時間 18:00まで (機械メンテナンス日は17:00まで)
※メンテナンス日はウェブサイトでご確認ください

オンラインでも対応中! 各種移住相談は予約制です

ご相談のご予約は、楽園信州ポータルサイト上の専用のフォームからお申し込みください。
(受付は24時間対応)

- 1 対面による相談(当面の間、土・日曜、祝日に限定)
- 2 オンラインによる相談(月・木・金・土・日曜に対応)
- 3 メールによる相談(随時受付)

※1、2については、原則予約制とし、対面による相談の場合は、お一人様のご来館をお願いしております。



観光案内からのお願い

店舗2階観光案内へお越しの際には、店舗正面左手奥のエレベーターのご利用をお願いいたします。
窓口以外にも、電話・メール・FAXでのお問い合わせ対応や資料送付等もしておりますので、ぜひご利用ください。

新たに、こんな 取り組みははじめました!

新商品の入荷や陳列の変更のほか、お客様の「産地、メーカーの県内の位置を知りたい」といったご要望をヒントにプライスカードをリニューアルしました! ぜひ注目して見てください(^ ^)



6月の通常イベントは お休みいたします

おうちでながの 自分家料理 信州の達人編 / チャレンジ編 配信中!

銀座NAGANOでは、YouTubeチャンネルを開設し、以下の料理動画を公開中です。どのレシピもお手軽で簡単。皆さんもぜひご家庭で試してみてくださいね。



信州の達人編

銀座NAGANOを代表するイベントの講師陣がおうちで簡単に作れる、長野県ならではのレシピをご紹介します。



横山タカ子先生

- たけのこと鯖伍のみそ汁
- サラダとろろ
- 信州きのこたのまの炊き込みごはん



北沢正和先生

- 信州そば粉のポタージュ
- フライパンひとつで早そば蒸し
- 風さやか米のデザート (6/26配信予定)



山本麗子先生

- 野沢菜チャーハン
- みそとクルミを使った野菜ディップ
- 干しエリンギと干しえのきを使ったパスタ (6/19配信予定)



チャレンジ編

銀座NAGANOスタッフに教えてもらったレシピで、長野県食材を使ったお手軽料理に、料理の素人が自宅でチャレンジ。

～配信中ラインナップ～

- 信州サーモンてまり寿司
- 野沢菜チャーハン
- かきたま風ボンちゃんラーメン
- お漬物ペンネ
- 塩丸イカ
- なめたけパスタ



オンライン講座の開催準備、進めています!

銀座NAGANOの看板講座、日本酒講座とワイン講座では新たな生活様式の中でも多くの方にお楽しみいただけるよう、オンラインイベントを開催予定。7月からの本格開催に向け、現在トライアル実施中です。開催が決まりましたらウェブサイト等でお知らせいたしますので楽しみに!

【オンライン講座のイメージ(予定)】

参加方法: 講座で紹介するお酒を事前にご購入の上、ご自宅よりZOOMでご参加参加にかかる費用: お酒購入費用(送料込) + 参加費300円程度
開催時間: 1時間程度

講座でできること:

- 従来の講座と同様、蔵元やワイナリーから直接、酒造りの苦労やこだわり、裏話などのお話が伺えます!
- チャット機能を使用し、自由に蔵元、酒師、ソムリエ、お酒を愛する参加者の皆様とじっくりとコミュニケーションが取れます!



※トライアルの結果、実施方法等は変更になる可能性があります

今宵楽しむ酒と肴

夏酒に手をかけて寝る蛙裁

銀座NAGANO
酒師 玉岡あずみ

はじめと蒸し暑い梅雨の季節ですね。今回はこんな季節にぴったりな、軽井沢ブルワリーの新品クラフトビール「軽井沢 香りのクラフト 柚子」(283円)をご紹介します。国産柚子が贅沢に使用されており、飲んだ瞬間にさわやかな香りが口いっぱいに広がります。地元佐久産のブランド米を加えることでスッキリ軽やかな味わいが醸し出されています。柚子の香りを存分に味わうためのバランスが絶妙な、造り手のこだわりが感じられる1本です。

どんな料理にも合いますが、お刺身や冷奴と合わせるなどいかがでしょうか。塩で食べるイカのお刺身との相性は抜群ですよ。ぜひご自宅でさまざまなお料理とお楽しみください。