

.....おかげさまで **6** 周年 .....

## 銀座NAGANO感謝祭

10月24日(土)・25日(日)開催

2014年10月26日にオープンした銀座NAGANO。  
6周年を迎えるにあたり、みなさまへの感謝や令和元年東日本台風の被災地応援の気持ちを込めた企画をご用意します。

### 限定入荷商品

- 牛乳パン
- 新鶴本店「塩羊羹」

長野県内10店舗の牛乳パンが一堂に会します



### 両日共通プログラム

#### 応援りんご販売

図13:00～(なくなり次第終了)  
りんごの販売を通じて被災地の復興を応援します。

#### パネル展示

2階イベントスペースにて被災地の現状等をお伝えするパネル展示を開催します。

#### 長野県PRキャラクター「アルクマ」グリーティング

各日3回、「アルクマ」が店頭で登場します。



### 25日特別プログラム

#### 長野県知事による被災地りんごPR

図11:00～12:00(予定)

#### 長野県永久観光大使・峰竜太さんのスペシャルトークショー (YouTubeでのライブ配信)

図15:00～16:00

今年はオンライン配信でお楽しみいただけます。



### 送料無料キャンペーン

10月26日(月)～11月8日(日)

コレクトサービス「銀座NAGANOしあわせお届け便」や店頭で購入した商品をご自宅へ送る際の配送料を対象期間中は無料!

詳細は銀座NAGANOのウェブサイト・SNSで随時お知らせします。

新型コロナウイルス感染症対策を加味した内容となっております。ご理解とご協力をお願いします。

## Go To 信州! 宿泊割 ～信州は平日がお得!～

長野県に平日に旅行される方で、新型コロナウイルス感染防止にご協力いただける方を対象に、Go To トラベルキャンペーンに上乗せ割引可能なお得な宿泊割引キャンペーンを実施中。この機会にぜひ長野県にお越しください!

実施期間: 10月8日(木)チェックイン～12月1日(火)チェックアウト【第1期】  
対象日: 平日対象(年末年始、金土・祝前日の宿泊は対象外)  
割引額:

| 1人1泊あたりの宿泊旅行料金    | 1人1泊あたりの割引額 |
|-------------------|-------------|
| 5,000円以上8,000円未満  | 1,000円      |
| 8,000円以上20,000円以下 | 2,000円      |



## イオンレイクタウン 信州フェア

ぶどうやりんごなどの果物や野菜をはじめ、そば、おやき、地酒など、長野県ならではの産品が大集合。週末には木曾ヒノキの著作ワークショップが開催されるほか、24日は「アルクマ」も登場します。

期間: 10月22日(木)～25日(日)  
時間: 9:00～19:00(最終日18:00)  
場所: イオンレイクタウンmori  
イオンスタイル催事場・水の広場  
(埼玉県越谷市レイクタウン3-1-1)



長野県PRキャラクター「アルクマ」  
©長野県アルクマ

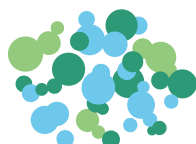


### みなさまからの 寄付をお願いします

令和元年東日本台風災害から1年。復旧・復興に向けて、コミュニティの維持や災害弱者支援など被災者に寄り添ったきめ細やかな活動を支援する「ONE NAGANO 基金」では被災地に想いを寄せるみなさまからの寄付を募っています。被災地への引き続きの温かいご支援をよろしくお願いします。



長野県PRキャラクター「アルクマ」  
©長野県アルクマ



銀座NAGANO

営業時間 10:30～19:00(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10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。

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



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 11月号

2020 11月号

2020 11月号

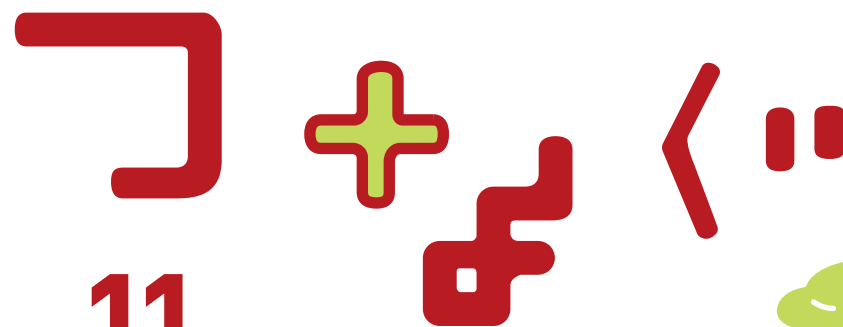
しあわせ信州

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 11月号

令和2年10月15日発行

VOL.70

SPECIAL FEATURE

令和元年東日本台風  
から1年

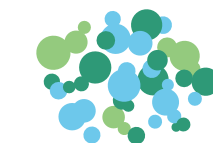
# もう一度`おいしい`を届けるために



みんなでひとつに  
がんばろう信州

## Thank You For Your Support

TAKE FREE



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース



日本全国に甚大な被害をもたらした令和元年東日本台風。  
長野県では千曲川流域を中心に各地で河川の氾濫や  
土砂災害が発生し、大きな爪跡を残しました。  
しかし、多くの人々の支援は被災者の方々の勇気にか  
わり、復興の過程で育まれた支え合いや助け合いの心、  
出会いは大きな財産となり、今も温かく残っています。  
あれから1年。今回はそんな災害からボランティアや  
地域の方々などの多くの力も借りながら、懸命に立ち直り、  
歩みを進める千曲川流域の生産者さんを訪ねました。

## 令和元年東日本台風から1年 もう一度「おいしい」を届けるために

### 10年後、20年後も長沼でりんごを作り続けたい

長沼林橋生産組合 ぼんど童（長野市長沼）

組合長 徳永 慎吾さん

長野市長沼地区。明治30年代頃からりんご栽培が行われ、この地区を通る国道は通称「アップルライン」とも呼ばれるほどりんご畑が広がり、多くの直売所が軒を連ねる県内有数のりんごの産地です。この一帯は「令和元年東日本台風」で甚大な被害を受けたエリア。地区の東側を流れる千曲川の堤防が決壊。その浸水深は最大約4.3m（推定）ともいわれ、多くの住宅や施設、そしてりんご畑等が水害にあいました。

この長沼地区でりんご畑を守る取組みを行うのが「長沼林橋生産組合ぼんど童（以下ぼんど童）」。

有休農地が増加している状況に危機感を覚えた若手農家10名が2010年に設立した、産地を守ることを目的とする全国的にも珍しい生産組合です。各自が所有する畑とは別に、「ぼんど童」として約2ヘクタールの畑を管理。主力品種のふじなどと収穫時期をずらし、繁忙期を分散させるため、夏あかり、紅玉、秋映、スリムレッド、グラニースミスの5品種を栽培しています。また同地区の被災した広大なりんご畑の復旧のために農業ボランティアの指揮をとるなど、長沼地区の復興においても重要な役割を担ってきました。

「泥に埋もれた木を見た時には、もうこの地でりんごは作れな

いのではとも思いましたが、ボランティアの方々のおかげで徐々に前向きになりました」と話すのは、組合長を務める徳永慎吾さんです。

「ぼんど童」の畑にも3m近くの水が押し寄せ、水が引いた後の畑には約20cmの泥が堆積。近隣の住居から流れ着いた家財道具も散乱していたそう。収穫を目前に控えたスリムレッドやふじなどは浸水し、出荷することができませんでした。

そして農業の再開に大きな障壁となったのが、この堆積した泥。樹木の根の呼吸を妨げるほか、農機具での作業ができなくなるため、りんごが芽吹き農機具での作業が始まる3月までに泥の除去作業を終えられるかが、今年もりんごが作れるかのポイントでした。当初は到底不可能なのではと途方に暮れる状態でしたが、全国から駆けつけたボランティアの協力をはじめ、懸命な復旧作業が進められ、今年のにんご栽培につながりました。

復興の過程で、新たな思いも芽生えたそう。被害を逃れたりんごを食べたボランティアの人々からの「りんごってこんなにおいしいんだ」と感動の言葉を聞いた徳永さんは、うれしく思う



- 1 剪定、草刈り、消毒などを除き、基本的な作業を担うのは近隣地域のパートの方々。地域の雇用を確保することも「ぼんど童」は大切にしています。
- 2 「今後は地域外の人たちと一緒にりんごを栽培する体制も構築し、やむを得ず更地となってしまった畑も引き取り、りんごを定植していきたい」と話す徳永さん。
- 3 災害から間もない、泥を撤去する前の長沼地区のりんご畑。浸水したりんごは衛生的な問題から出荷ができず、多くのりんごが収穫されずに畑に残されていました。
- 4 甘みが強く、果汁の多さが特徴の「秋映」。長野県生まれのオリジナル品種で「シナノスイート」、「シナノゴールド」と合わせて長野県「りんご三兄弟」のひとつと呼ばれています。
- 5 俵型の小さなりんごで、“丸かじりりんご”としても人気の「スリムレッド」。10月末に収穫し貯蔵され、1～2月頃から出荷されます。
- 6 「ぼんど童」の畑の目印となる看板。看板の裏面には訪れたボランティアの人々の名前が書かれた木札が掛けられています。

とともに、信州のりんごのおいしさを知らない人が大勢いることに気づいたといいます。「今後はりんごを作るだけでなく、おいしさを伝える活動もしていきたい」と展望を話します。

今年は「恩返し」の思いを強く持ち、りんご栽培に向き合ってきたという徳永さん。そんな最中に発生したのが新型コロナウイルス感染症による問題です。

「ボランティアの方々との関係は今後も大切にしていきたい。また畑にお越しいただき、みなさんのおかげで今年はこんなにたくさんのにんごがなっている様子を見てもらいたいのに、それができないのがすごく残念」と話す徳永さんの言葉からは悔しさがにじみ出ます。

「10年先、20年先もりんごを栽培しながら生活していきたい。些細なことなのかもしれないけど、昨年の災害発生時には無理なのではないかと思いました。この地でりんご栽培を続けていくことが、僕たちができる一番の恩返しです」

多くの人々の助けのもと、復活を遂げた長沼地区のりんご畑。「ぼんど童」は今日もりんごの実る長沼地区の風景を守るため、日々りんご栽培と向き合っています。

### 被災地の復興、進んでいます

長野市穂保の堤防



堤防の決壊箇所はほぼ復旧し、その他の箇所も着実に復旧が進んでいます。  
(写真提供：国土交通省北陸地方整備局千曲川河川事務所)

上田電鉄別所線千曲川橋梁



橋台の構築や橋脚の補強は完了し来年3月28日（予定）の全線運行再開を目指し、復旧工事が進められています。  
(写真提供：上田電鉄株式会社)

令和元年東日本台風では農産物のほか家屋やインフラなども大きな被害を受けました。今も各地で家屋の再建や復旧工事が着実に進められています。

銀座 NAGANO でぼんど童の「秋映」を  
10月15日から限定販売します！





## 甘味があって太く大きな自慢の 松代の長芋を食べてほしい

長野市松代町  
山崎 善文さん・純子さん

長野市松代を含む千曲川沿岸の沖積地帯(砂地)は、1m掘っても石が出ない土壌であることから古くから長芋栽培が行われ、昭和40年頃には全国の長芋の6割が松代産だったとか。時代とともにほかの野菜や果樹類への品目転換が行われましたが、松代は今でも長野県内では山形村に次ぐ長芋の一大産地です。

そんな松代も昨年の台風では甚大な被害を受けました。松代を含む長野市の南部を管轄するJAグリーン長野によると、管内60ヘクタール中、40ヘクタールの長芋畑が被災。収穫直前の長芋が土ごと流されたり、折れたりするなど大変なものでした。

「うちの畑には川の土が2m近く入ってね。水は入るとは思っていたけど、あまりの荒れ具合に途方に暮れちゃったなあ」

こう話すのは、堤防内外に約1ヘクタールの長芋畑を持ち、この地で40年以上も長芋を栽培する山崎善文さん。先代より上流で200mmの雨が降ると堤防が水でいっぱいになると聞いていましたが、台風の日はそれを大幅に上回る雨が降っていると聞き、不安を募らせていたそうです。水が引いた後の

❶ 松代町岩野地区は長芋の産地。10月に入ると葉が紅葉し、一帯がオレンジ色に。❷ 妻の純子さん(右)が重機を操作し、善文さん(左)が掘る収穫作業ももうすぐ。❸ 長芋の試し掘りをする山崎さん。1〜2mほどの深さまで掘り進めます。❹ 被災直後の長芋畑の状況。土がえぐれて収穫前の長芋が全滅してしまったところも。

堤防内の畑は、長芋の支柱が倒れたり埋まったりとかつてない荒れようを呈していました。同じ松代町内でも、場所によっては2m近く土がえぐれてしまったところもあったそう。

山崎さんは復旧に向け、まずは倒れてしまった支柱を片付けるところから着手しました。支柱を1本1本引っぱり上げ片付けた後、重機で整地し芋を掘るという一連の作業が年末まで続き、ものすごく骨の折れる仕事だったとのこと。

その一方で水が入ると土地が肥沃になる面もあるため、今年の長芋に期待を持つ人も少なくありません。松代の長芋は長くて大きいのが特徴で、甘味が強いといわれ、すったときの粘りは他産地と比較し少なめですが、あっさりとお食べられ、毎日食べても飽きがきません。芋の中央部はオーソドックスにとろろに、端っこの部分はたたきや、梅酢漬けがおすすめだとか。

「去年は大変だったけど、大きく、しっかりした芋になるようにこだわって作ってきた」と山崎さん。おいしい松代の長芋が全国各地の家庭へ届く日も、もう間もなくです。

## 社員みんなで乗り越えた災害 これからは幹を太く

有限会社宮城商店(千曲市)  
専務取締役 宮城 恵美子さん

千曲市に工場と本店を構える漬物製造の老舗、木の花屋(宮城商店)。昨年の災害発生時、千曲市では「霞堤(かすみでい)」※からあふれ出た水が市街地まで流れ込み、木の花屋の工場も床上約70cmの浸水被害にあいました。

「丹精込めて作った商品が泥だらけとなり、捨てなければならず胸が痛みました」と話すのは、専務取締役の宮城恵美子さんです。

工場内の機械は浸水被害により故障。漬物製造の要となる「真空包装機」も復旧に2〜3カ月かかるといわれ、繁忙期を目前に途方に暮れる中、救世主が現れます。同業者が自社の機械部品を外して貸してくれたのです。このほか、なんとライバルだと思っていた会社も「瓶詰機」を貸してくれたこともあり、3週間で機械は復旧、1カ月で製造体制が整いました。「敵に塩を送っていただいて…」との言葉がふと口からこぼれましたが、『敵じゃないんですよ』との言葉をいただき、涙があふれました。千曲川流域で助け合う意識なのでしょうか、本当に元気をいただきました」と宮城さんは当時を振り返ります。

そんな矢先、今度は新型コロナウイルスが襲いかかります。

❶ 木の花屋の商品は地元・国産野菜にこだわり、保存料・着色料不使用。❷ きゃらぶきの選別作業の様子。災害時の支援をきっかけに新たな交流も生まれました。❸ 県内3カ所に自社農場を有し、伝統野菜の戸隠大根・野沢菜・王滝かぶなどを栽培。❹ 人気の「みょうがの梅酢漬」はご飯と混ぜるとやさしいちらし寿司のような味わいに。

DATA | 木の花屋 千曲市大字中355 TEL.0120-86-5878  
<https://www.konohanaya.co.jp>

直営の2店舗が善光寺門前、軽井沢と観光地にあることもあり、売上は激減。「作れるようになったのに売れずに賞味期限が迫る状況は、災害とは違う怖さがあった」と話します。

10年前からISO22000※を取得している宮城商店。安心・安全な商品作りのためスタッフ同士の情報共有を大切にしており、日々培われたこのチームワークが災害からの復旧と苦境からの脱却を後押ししました。毎日2回スタッフ全員で集まり、「今できることは何か」を常に考え、うまくいかなかったこともすぐに共有、修正するなど行動に移しながらこの難局を乗り越えたことが今では大きな自信となったそう。

そんな状況下、自社商品を社員みんなで見つめ直すうちに、木の花屋の商品は「日常生活に寄り添った商品」だと改めて感じたといいます。そして、「地元のみなさまにももっと召し上がっていただければ」と、食べ方やおすすめのセットなどSNS等を用いた情報発信も積極的に展開。漬物という枠組みを超えた「ご飯のお供としての商品展開」と、伝統野菜や季節感にこだわった「信州ならではの野菜の保存食」、この2本の「幹」を育てるべく、スタッフとともに走り続けます。



# 銀座NAGANOで買える!

## 秋の実りを贅沢に味わう 栗菓子、勢ぞろい

秋の味覚の代表格・栗。  
和菓子から洋菓子まで、県内各地で作られている  
風味豊かな栗菓子をご紹介します。

〔栗庵風味堂(小布施町)〕



まんまる栗パウム  
194円

しっとりしたドーム型のパウムクーヘンの中に、栗の甘露煮と自家製の栗餡を贅沢に包み込みました。

〔桜井甘精堂(小布施町)〕



栗どらやき  
194円

栗と砂糖だけで練り上げた自慢の栗あんに刻んだ栗を散りばめ、特製の皮でたっぷりとはさみました。

〔明治産業(須坂市)〕



桜井甘精堂 栗飴  
259円

小布施町の老舗栗菓子店「桜井甘精堂」とのコラボ商品。伝統の栗あんを飴の中に閉じ込め、気軽に栗を楽しめます。

〔太平堂(長野市)〕



信州栗ひろい  
270円

細かく刻んだ栗を自慢のこしあんに混ぜ込み、しっとりさくさくのパイ生地で包んで丁寧に焼き上げました。



まほろばの月  
313円

長野市の銘菓のひとつ。大きな饅頭の中には栗が一粒まるごと。栗餡もぎっしり入っていて栗を満喫できる逸品です。

〔竹田製菓舗(上田市)〕



信州上田 一粒栗  
194円

大きな栗の甘露煮を黄身あんでくるんだ食べごたえのあるお饅頭。バターを練り込んだ生地で焼き上げています。



焼きモンブラン  
194円

栗の渋皮甘露煮を入れた栗のペーストに、生クリームと黄身をたっぷり使ったソフトな食感のカップケーキ。



風の旅  
172円

大きな栗の甘露煮を粒あんで包み、周りに黄身そぼろとアーモンド、ココナッツをまぶした一風変わったお菓子。

〔信濃路うさぎや(上田市)〕



栗タルト  
216円

大粒の渋皮栗を丁寧に蜜漬けたコクのあるおいしさ。ヘーゼルナッツクリームを入れたタルト生地とよく合います。

〔五千尺(松本市)〕



栗バターサンド  
250円

しっとりとした歯ごたえのクッキー生地に濃厚なマロンクリームバターがたっぷり! コーヒーのお供におすすめ。

〔戸田屋(飯田市)〕



栗きんとんおこげ  
842円

栗きんとんを薄焼きせんべいに仕上げました。パリパリ食感で香ばしさと栗の風味を楽しめます。

〔田月(飯田市)〕



ふっくり  
205円

渋皮栗を上質な小豆餡の桃山で包んで焼き上げた、素朴ながら風味豊かな焼き菓子。上品な味わいです。

〔船橋屋(飯田市)〕



栗里亭  
189円

県内外の栗をブレンドし炊き上げた栗きんとんをわらびもちで包みました。冷やしてもおいしく召し上がれます。



山水の郷栗  
345円

丹波大納言で作った羊羹に栗きんとんを入れた贅沢な一品。豊かな小豆の風味と旬の味覚を同時に楽しめます。

## 銀座NAGANO×銀座真田コラボメニュー

期間限定: 10月15日(木)～(生栗がなくなり次第終了)

## 栗のかき揚げ蕎麦 1,700円



信州の厳選素材を生かした料理が味わえる「銀座真田」で銀座NAGANOの商品を使用した期間限定の特別メニューをご提供。  
火を入れることで出る栗の甘味やほくほく感が楽しめるように薄切りにした栗の「かき揚げ」とお蕎麦のセットをご賞味ください。



銀座真田(東京都中央区銀座5-6-5 NOCO3F)  
TEL: 03-5537-7355 席数: 50席(うちカウンター8席)  
ランチ 11:00～17:00/ディナー 17:00～23:00(22:00L.O)  
定休日: なし

## 銀座NAGANO 新商品ピックアップ



こうじと井戸水だけの手づくりあま酒 450g 800円

〔橋倉酒造(佐久市)〕

佐久平総合技術高校の生徒が育てあげ、「全国農業高校お米甲子園」で金賞を受賞したお米の米麹と千曲川伏流水から造られた甘酒。麹づくりや瓶詰作業、パッケージなど、同校の生徒の想いが詰まった「青春の甘酒」を味わってください。



雷鳥の四季  
カレンダー2021  
1,650円  
〔長野朝日放送(長野市)〕

国の天然記念物で長野県の県鳥でもあり、地球温暖化の影響で絶滅危惧種に分類されている雷鳥の1年間をカレンダーに。今回も売り上げの一部が雷鳥の保護活動のために寄付される予定です。

## お待たせしました! 銀座NAGANOイベント再開!

新型コロナウイルス感染症対策を講じながら、2階イベントスペースでのイベントを10月より順次再開しています。  
11月開催予定のイベントをピックアップしご紹介。

## 2020 11 EVENT GUIDE

イベントの詳細や参加申し込み、その他の開催イベントは銀座NAGANOのウェブサイトをご覧ください。

### 1日 しあわせ信州 健康セミナー× 飯山産「幻の米」を 発酵力で食べる

開 12:00～13:30  
料 1,500円 定 12名

昨ムリエ®内堀光康さんを講師に迎え、飯山産「幻の米」の「甘み」を砂糖代わりに使う料理を実演でご紹介。すき焼き風焼肉丼と生キャラメルをご賞味ください。

開 03-6274-6015  
(銀座NAGANO)

### 19日 しあわせ信州健康セミナー× 木曾開田高原で実現 する「健康づくり×ワ ーケーション」

開 13:30～15:30  
料 無料 定 20名

コロナ禍ですますます注目されるワーケーション。御嶽山の麓標高1,100mでのヘルスツーリズム・健康づくりプログラムをご紹介します。具体的な体験プランの提案と相談も開催します。

開 03-6274-6015  
(銀座NAGANO)

### 22日 NAGANOの食を楽しもう! 「令和の岡OOKA.大岡の 食と酒をまるっと堪能」交流会

開 12:30～13:15 /  
14:00～14:45  
料 2,500円 定 各回12名

長野市大岡地区の棚田米でつくった希少な日本酒や米焼酎、地元の食材をふんだんに使用した料理をご堪能いただきます。大岡の食を楽しみ、その魅力に触れてみませんか。

開 090-5404-7347  
(NPO法人元氣お届け隊)

### 28日 信州「粉もん」づくり講座 「秋野菜カレーおやき」 と「栗餡おやき」

開 11:30～13:30  
料 2,500円  
定 12名

旬の根菜類をたっぷり使った、和風スパイシーな「秋野菜カレーおやき」と小布施栗の中でも特においしいといわれる「利平栗」を使って「栗餡おやき」を作ります。

開 03-6274-6015  
(銀座NAGANO)



## 各種 移住相談 実施中

銀座NAGANO4Fでは、各種移住交流相談会(要予約)や、長野県へのU・Iターンを希望する学生(既卒3年を含む)の方を対象とした「シューカツNAGANOキャリア相談室」を開催しています。参加申し込み・詳細は、ウェブサイトまたは各お問い合わせ先へ。※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、中止またはオンラインでの実施となる場合があります。

北信州いいやま・  
田舎暮らし移住相談会  
開 11月14日(土)  
開 13:00～16:00  
開 0269-62-3111(内線252)

上田市移住相談  
サテライト窓口  
開 11月25日(水)  
開 13:00～18:00  
開 0268-21-0061

須坂市移住相談会  
開 11月28日(土)  
開 11:00～17:30  
開 026-248-9017

シューカツNAGANO  
キャリア相談会  
当面の間、オンラインにより  
実施します  
開 0120-275-980



## 今宵楽しむ 酒と肴

少しずつ秋も深まり、ゆっくりとお酒を楽しみたい季節になってきました。今回は「良いものをちょっとずつ楽しみたい」というご要望にお応えするお酒をご紹介します。  
今年の全国新酒鑑評会では、長野県から33歳が入賞。そのうち7歳の大吟醸酒が飲みやすい300mlのボトルになりました。しかも銀座NAGANOのために、鑑評会に出品されたものと同一のタンクのお酒を詰めたというプレミアム品です。720mlでは1万円近くするようなお酒も300mlにすることでお手に取りやすいお値段に。「北光正宗」(1,788円)、「信濃光」(1,300円)、「秀峰喜久盛」(790円)、「アルプス正宗」(1,980円)、「高天」(1,650円)、「御湖鶴」(1,980円)、「中乗さん」(1,650円)の7銘柄をご用意。上質なおうち時間を楽しみたい今だからこそちょっとした贅沢、してみませんか?



銀座NAGANO  
咧酒師  
玉岡あずみ



酒呑めば  
鐘が鳴るなり  
善光寺