

銀座NAGANO×銀座真田コラボメニュー

期間限定：11月15日(日)～1月14日(木)

鶏ときのこのすんき蕎麦 1,700円



鶏肉は「信州ハーフ鶏」、きのこは「ひらたけ」と「野生種えのき」を使用。とろみを付けて蕎麦に絡みやすくし、隠し味にお酢を使っています。



すんきとは

赤カブの茎葉を植物性乳酸菌で発酵させる。独特な酸味が特徴的な漬物。長野県選択無形民俗文化財、農林水産物等の地理的表示(GI)保護制度にも認定されています。

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

バルカウターメニューのご紹介

期間限定：11/30(月)まで

小布施栗のプチパルフェ 1,200円



松仙堂の「純栗ペースト」、桜井甘精堂の「栗ようかん」、メレンゲ、バターケーキ、クラッカー、くわの実ジャムを贅沢に重ね合わせ、やさしいミルク味が特徴のすずらんソフトもたっぷり入った銀座NAGANO史上最も贅沢なパルフェ。パルフェの頂きには小布施のひとつぶ栗の甘露煮も。信州の誇る「小布施栗」のこっくりとした味わいをこの機会にぜひお召し上がりください。

提供時間：10:30～18:00



初滑りは信州! WELCOME キャンペーン実施中!

【yukiyama】アプリと長野県内スキー場のコラボ企画。アプリ(無料)をダウンロードしてスキー場にチェックインして滑るだけで、リフト券が当たるチャンス!



「スノーリゾート信州」プロモーション委員会
TEL: 026-234-7219(長野県観光機構)
https://www.snowlove.net

参加方法

【yukiyama】アプリをダウンロード

長野県のスキー場にチェックイン&滑走

自動でエントリー完了!

詳細は「スノーラブ」で検索!

エントリー2万人に達するまで

県内全スキー場共通
平日限定リフト1日券※
×700名様

※平日限定リフト1日券は今シーズン(2020-21)ご使用いただけます。

Androidをご利用の方



アプリはこちら

iPhoneをご利用の方



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

コト・モノ・ヒト

2020 12 月号

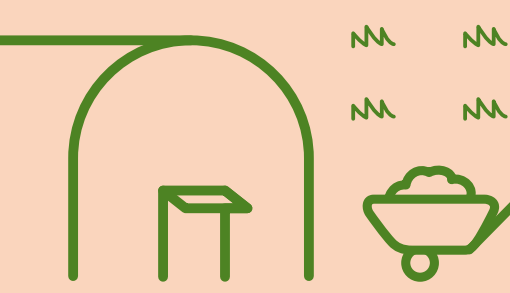
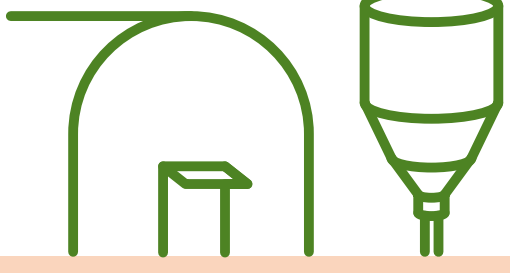
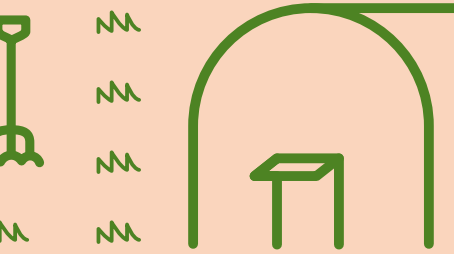
令和2年11月15日発行

VOL.71

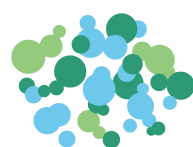
SPECIAL FEATURE

どんどんうま味があふれ出す!

長野の地鶏がおいしい理由

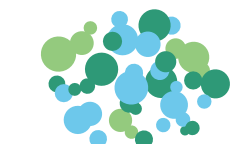


TAKE FREE



銀座NAGANO

しあわせ信州シニアスペース



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。

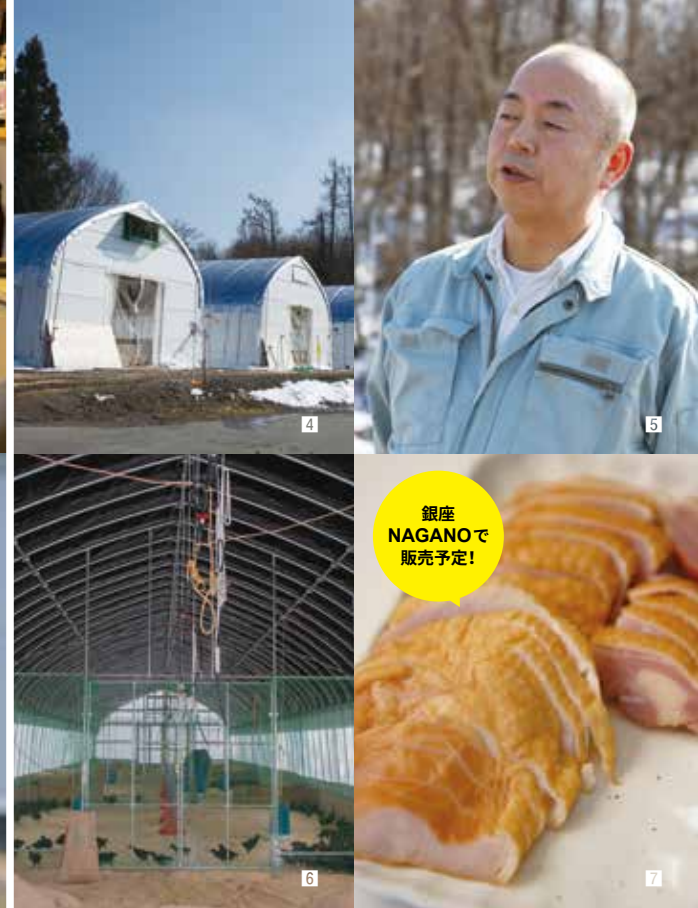




どんどんうま味があふれ出す！

長野の地鶏が おいしい理由

心地よい噛みごたえとあふれるうま味が魅力の「地鶏」。日本農林規格(JAS)で厳しい基準が設けられており、地鶏の流通量は鶏肉全体の1%にも満たないというプレミアもの。地鶏といえば、「名古屋コーチン」、「比内地鶏」などが有名ですが、実は長野県でも全国的な地鶏コンテストで賞を受賞するようなおいしい地鶏が飼育されているんです。
今回は山々に囲まれた長野県の恵まれた自然環境のもと、愛情を込めて最高峰の地鶏を育てる生産者さんを訪ねました。



歯ごたえ、うま味、風味の三拍子そろった信州黄金シャモ

普段私たちが目にする市販の鶏肉の多くはブロイラーと称する食肉専用の品種。エサや飼育数などの経済性を重視して品種改良されたもので、50日程度の飼育で出荷できるなど、効率性や生産性を追求して誕生しました。

一方、ブロイラーが主流の現在も、昔ながらの噛みごたえのある地鶏肉を求める声が数多くあったことから、長野県畜産試験場が約4年の歳月をかけて2004年に開発したのが「信州黄金シャモ」です。父鶏には締まった肉質と食味に定評のある「シャモ」、母鶏にはコクのある味わいが特徴の「名古屋種(名古屋コーチンなど)」をかけ合わせた「歯ごたえ、うま味、風味」の三拍子そろった地鶏で、その味は、「2015食肉産業展第11回銘柄鶏・地鶏食味コンテスト」の歴代チャンピオン10銘柄が雌雄を決したグランドチャンピオン大会で最優秀賞に輝くほど。

品質の安定したものを供給するために信州黄金シャモを飼育する統一基準も定められています。120日間以上の平飼いが基本で、これは地鶏JAS規格の1.5倍、ブロイラーの約3倍です。また、飼育密度も1㎡当たり5羽以下と地鶏JAS規格の半分。さらに他種類の鶏と一緒に飼育することも禁止されており、与えるエサも細かく基準が定められるなど、これらの厳しい条件を県内農家が厳守して飼育しています。2009年にはさらなる品質向上や販路拡大に向け、生産者や流通業者により「信州

黄金シャモ振興協議会」が設立され、全国へと流通しています。

おいしさに惚れ込み、飼育を開始

地どり屋コッコ(飯田市) 佐々木由幸さん

現在、県内には14軒の養鶏農家が信州黄金シャモを飼育していますが、自ら飼育した信州黄金シャモを自営の居酒屋「喜楽」で提供するほか、商談会や地域の祭りなどにも参加して積極的にPRを行っているのが、飯田市の「地どり屋コッコ」佐々木由幸さんです。

佐々木さんの一番のこだわりは、エサに2%ほどの乳酸菌を混ぜて与えること。整腸作用が促進されることで大きく健康体になるのだとか。さらなるこだわりが、雨水が侵入しないよう土台に石積みをして周囲の地面より高くした鶏舎の建物です。衛生管理も徹底し、出荷後は鶏舎内を全て水洗いし、土を殺菌消毒して敷料(木材チップ)を交換。また、鶏舎が明るいと鶏は興奮するため、遮光してうす暗くすることで、鶏同士が穏やかに過ごせるよう配慮もしています。高い飼育技術から2017年度には養鶏部門では二人目、信州黄金シャモでは初となる「信州食肉マイスター」に認定されています。

こうして飼育される信州黄金シャモの味わいは、どこにも負けないと話す佐々木さん。

❶「地どり屋コッコ」の信州黄金シャモを使った居酒屋「喜楽」の焼き鳥。鮮度抜群なため火を通しすぎないことがポイント。❷ 昨年から「喜楽」の切り盛りは次男が引き継ぎ、佐々木さんは飼育に専念。❸ 佐々木さんと妻の記子さん。鶏舎は隣町の阿南町にあり、砂を使って食物をすり潰す鶏のために、川砂を洗浄して与えるこだわりぶり。

地どり屋コッコ
飯田市大瀬木214-2 0265-25-4164 <http://www.jidoriyacocco.com/>

「噛めば噛むほどうま味が出て歯ごたえもあり、とにかくうまい。日本中探しても、この鶏に勝てる地鶏はいないと思います」とはいえ、名古屋コーチンなどのブランド鶏に比べ、まだまだ認知度が低いことから、佐々木さんはさらなる知名度向上を目指し、これからも積極的に情報発信を続けていきたいと語ります。

県内一の出荷量と一貫生産で即日出荷

とや原ファーム(東御市) 柳澤祐一さん

「信州黄金シャモは日本三大地鶏に比べて生産量も少なく知名度も低いので、とにかくおいしさを多くの人に感じていただき、“その他大勢”の地鶏からズバ抜きたい」と話すのが、県内一の出荷量を誇る東御市の「とや原ファーム」代表・柳澤祐一さんです。同法人は2017年創業と後発ですが、柳澤さんは県内外で25年ほど食鳥業界に携わってきたベテラン。故郷の東御市から地鶏の六次産業化にあたって声をかけられ、信州黄金シャモの育成から加工、販売までを一貫して行う県下唯一

❹ 御牧原に建つ「とや原ファーム」の鶏舎。❺「ストレスのない飼育環境をつくることは飼育者の責務」と話す柳澤さん。❻ ヒナの鶏舎。飼料も鶏がより健康的に育つよう、生菌剤やビタミン剤を加えたりと研究中。❼ トータルでの商品力に注力。贈答用のベーコン(胸肉/モモ肉)も開発。

農事組合法人とや原ファーム
東御市御牧原2598 0268-75-0150 <https://toyahara-farm.jp/>

の事業を開始しました。

鶏舎があるのは、東御市でも自然豊かな御牧原という台地。法人名の「とや原」はこの地の旧名で、^{とや}鳥屋=鳥の住むところという意味もあるほど鳥たちの生育に適した環境です。ゆったりした環境の中、空調が適切に保たれた計8棟の鶏舎で鶏のストレス軽減に努めた飼育に取り組んでいます。認定小規模食鳥処理場も鶏舎のすぐ近くにあり、注文が入ると、その日のうちに加工して出荷。現在は毎日30羽ほどを出荷しています。

「県内でコンスタントに冷蔵出荷できるのは私たちだけの強みです。とにかく味がいい。特に肝などの内臓が素晴らしいと評価をいただくのは、鮮度のよさもあるからでしょう」

こう話す柳澤さんは現在、長期飼育も研究中。通常は120日ほどで出荷するメスを200日ほどかけて飼育することで、味が濃くなって甘みも強くなるのだとか。サンプル出荷の反応も上々だそうです。

自然の恵みをたっぷり受けて育ち、長野県の地鶏を代表する信州黄金シャモ。自慢の味からは生産者たちの意気込みも感じられます。



ジューシーな食感の 唯一無二の「真田丸」(しなの鶏)

オオサワ農園(上田市) 大沢重夫さん

長野県の地鶏は信州黄金シャモだけではありません。2016年のNHK大河ドラマ「真田丸」の舞台としても人気を博した上田市で生産されている地鶏が、その名もずばり「真田丸」。長野県畜産試験場がシャモと白色プリマスロック(ブロイラー)をかけ合わせて開発した「しなの鶏」を、「真田丸」として生産しているのは、2004年から飼育を手がけ、2007年に商標登録をした「オオサワ農園」大沢重夫さんのみです。

大沢さんは市内でギフトショップを営みつつ、平飼いの鶏卵を販売していました。面倒見がよいことから地域とのつながりも深く、JA信州うえだ・上田商工会議所等により発足された地鶏研究会からの働きかけによって「真田丸」を飼い始めたそう。

「昔はどの家も鶏を飼っていて、卵を産まなくなった鶏を食べていたんですが、それがおいしくて。その味が忘れられずに採卵用の鶏を飼育していたら、商工会議所の知り合いから『大沢さん、地鶏を飼ってくれないか』と声をかけられたんです。どこにきっかけがあるかわからないものですね」

信州黄金シャモと同様にじっくりのびのびと育てられる真田丸。120日から140日平飼いし、1㎡あたりの飼育密度は5羽

以下で、メスはオスよりやや長く150日飼育しています。エサは地鶏専用のものに粳付きの米を20%混合することで肉質をさらに柔らかくし、近所の個人スーパーから譲り受けるキャベツ等も与えます。

オオサワ農園(ギフトショップオオサワ)
上田市本郷755-7 0268-38-4506

鶏舎は自然豊かな塩田平にある独鈷山の麓の全5棟。健康な鶏の飼育にはゆったりとした鶏舎と新鮮な水の確保が重要なことから、広々とした鶏舎に水を流しっ放しにするシステムを作ること、常に新しい水を供給しています。また、出荷のたびに清掃し、鶏舎には発酵しないカンナ屑を敷き詰めることで鶏糞等の匂いが気になりづらいそう。神経質で警戒心が強い鶏ですが、大沢さんの鶏舎では広い空間でのびのびと育つ姿が印象的です。なお、大沢さんは信州黄金シャモも飼育していますが、真田丸のほうが氣質が穏やかで、肉質もしっかりと柔らかいそう。

地鶏独特の食感とジューシーさが特徴の真田丸。信州黄金シャモよりもほどよい脂があるので、時間が経っても肉質が変わらず料理のおいしさを損なわないことから、高級ホテルや旅館、レストランでも多く利用されています。ブロイラーとは格段に異なる皮の厚みと旨味を楽しんでみませんか。

いろいろあります、信州の地鶏・銘柄鶏



1 信州黄金シャモ

羽色と料理の焼き色が黄金に輝くことから、2005年に料理研究家の服部幸應氏が命名し、県のオリジナルブランドとして商標登録された「信州黄金シャモ」。シャモと名古屋種の肉質のよさを備えた食感、ジュワツと肉汁があふれるうま味、そのうえ脂肪量が少なくヘルシーで後味もさっぱりとしています。



3 信州ぎたろう軍鶏

アルプスや天竜川によってできた河岸段丘に囲まれた辰野町で、地下300mから汲み上げた水と厳選された飼料により、約140日間放し飼いされた軍鶏。先代から30年近く軍鶏の生産に取り組んできた「林種鶏場」のオリジナル品種で、あのグルメ漫画の名作「美味しんぼ」にも登場。

4 信州ハーブ鶏【銘柄鶏】

出荷40日ほど前から飼料にオレガノ・ジンジャーなどの天然ハーブやビタミンEを配合して飼育。ハーブにより脂肪の酸化を抑えることで鶏肉の独特の臭みを緩和し、くせのない身質と自然な鶏肉のうま味が生み出されています。

5 信州福味鶏【銘柄鶏】

栄養価の高いモロコシの一種マイロを主とした飼料に天然の糖を投入することで脂質の酸化も防ぎ、鶏肉特有の匂いも抑制された長野県農協直販(株)のオリジナルブランド鶏。県内約15農場で飼育されており、肉質が柔らかく、低脂質、高タンパクが特徴。



銀座NAGANOで買える! 鶏関連商品

クリスマスや誕生日などの
パーティーの一品にも
おすすめです。

P2でご紹介のとや原ファーム「信州黄金シャモベーコン」を銀座NAGANOで限定販売予定!
ちょっと贅沢したい日のワインのお供や大切な方へのお歳暮にいかがでしょうか?

〔しなの木ハウス(千曲市)〕



信州黄金シャモ
砂肝スモーク
40g 500円

噛むほどに湧き上がるコクのあるうま味とすっきりした後味。ブロイラーなどでは味わえないワンランク上の味わいです。



信州黄金シャモ
モモスモークスライス
45g 579円

手切りスライス後にもう一度スモークをかけるWスモークで、より自然なうま味とコクを引き出した贅沢な味わいです。



信州黄金シャモ
味噌スモーク
50g 600円

信州の味噌・酒粕で熟成させ、地鶏のうま味とコクを引き立てた、無添加スモーク。紅玉果汁を使って甘みを付けました。



信州ハーブ鶏
りんご燻し
120g 420円

赤ワインと信州産のりんご果汁でじっくりマリネし、りんごチップで丹念にスモークしました。胸肉とは思えないしっとりとした食感。

〔本郷鶏肉(松本市)〕



山賊焼
2枚入 699円

信州松本平で人気の郷土食「山賊焼」。伝承されたニンニクたれに漬け込んだ国産鶏肉を、1枚1枚丁寧に手揚げしています。



〔侍学園スクオーラ・今人(上田市)〕
信州上田産にんにくを使った美味だれ
120ml 479円

上田市のご当地グルメ「美味だれ(おいだれ)焼き鳥」のタレは、上田市産のニンニクを100%使用し、焼き鳥のほか肉野菜炒めやサラダとも好相性。



おうちで簡単! ジビエのレトルト

毎年11月15日は狩猟解禁日。今年もジビエシーズンの到来です!
そんなジビエ料理のおいしさを閉じ込めたレトルト食品を、日本ジビエ振興協会の商品を中心にご紹介。

〔日本ジビエ振興協会(茅野市)〕



スパイシー鹿カレー
200g 842円

たっぷり野菜の甘みが溶け込んだカレーソースと鹿肉の旨味のハーモニーが絶妙。スパイスの香りが薫る本格派。



こだわりデミグラスソースの鹿シチュー
200g 907円

赤ワインと野菜で作ったこだわりのデミグラスソースと大ぶりの鹿肉を使用した香り豊かでリッチなシチュー。



デミグラスソース仕立ての鹿ハンバーグ
200g 864円

肉の食感が残る、食べ応えのある鹿肉ハンバーグに豚の背脂を加えたジューシーな一品。特製デミグラスソースを絡めて。



コクの鹿ハヤシ
200g 842円

甘みとコクのあるデミグラスソースに柔らかな鹿スライス肉と玉ねぎ、キノコを加えました。オムライスのソースにも。



黄金の鹿コンソメ
250g 810円

鹿骨のうま味と野菜の甘みが溶けだした、コクがあるクリアなコンソメスープ。和洋中どんなアレンジにもおすすめ。



ご飯がすすむ、鹿しぐれ
100g 810円

おなじみのしぐれ煮。鹿肉を使用することでさっぱりした仕上がりに。刻んだ木の実がアクセントでお酒のお供にもぴったり。

〔日本ジビエ振興協会(茅野市)〕



待ってました!
鹿鍋肉の素
200g 864円

鹿肉で作る回鍋肉ならぬ「鹿鍋肉」の素。一口大に切ったキャベツとともに炒めたら、甜麺醬の風味でご飯が進みます。



みんな大好き!
青椒肉絲の素
200g 680円

鹿モモ肉と筍を、オイスターソースであえ少し甘めの仕上がりに。大きめに切ったピーマンを加えれば香りと食感の両方を楽しめます。



鹿麻婆豆腐の素
200g 648円

鹿ひき肉を香ばしく炒め、豆板醬と甜麺醬ベースの甘辛味噌で仕上げました。中国山椒の香りがアクセント。

〔タカ商(長野市)〕



いのししカレー
200g 864円

長野市中条地区の施設で処理したイノシシ肉を使い、周辺の道の駅3施設が共同開発。安全・安心な森のごちそうです。



信州産鹿肉カレー
200g 993円

狩猟の神様でもある諏訪大社の「鹿食免」(かじきめん)からインスピレーションを受け開発した信州産鹿肉たっぷりのカレー。



信州産猪肉カレー
200g 1,215円

信州の恵みである最高級な猪肉を、食べやすいレトルトカレーに。季節の野菜やキノコなどを入れたアレンジも楽しめます。

2020 EVENT GUIDE

参加申し込みや詳細は銀座NAGANOのウェブサイトをご覧ください。
お電話でも受け付けています。(平日10:30~18:00)

※予約制のイベントは、特に記載のあるものを除き、申込先着順での受付となります。
※新型コロナウイルス感染症対策のため、マスクの着用や検温等にご協力をお願いいたします。
※状況によっては開催内容の変更や中止となる場合もございます。
※時間 ※料金 ※定員 ※お問い合わせ先

3本 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

※ 12:00~13:30 ※ 3,500円
※ 12名

今回のテーマは、今号の特集でもご紹介した「信州黄金シャモ」!「歯ごたえ、うま味、風味」の三拍子そろった味わいをお楽しみください。そのほか「信州サーモン」や信州の旬の食材を使った料理を提供します。

※ 026-235-7249 (長野県営業局)



17本 予約制

sweetheart
山本麗子の
銀座でクッキング

※ 13:00~15:00 ※ 3,500円
※ 12名

料理研究家・山本麗子先生のとっておきレシピで楽しくお料理しませんか。家庭とは一味違う「柔らかハンバーグ」に「ポテトのチーズ焼き」、「お楽しみサラダ」、デザートは旬の「薄焼きりんご」を作ってみましょう。

※ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



18金 予約制

信州塩尻ワインセミナー

※ 15:00~16:30 / 17:00~18:30
※ 3,500円 ※ 各12名

日本ワインの銘醸地であり、長野県のワイン発祥の地でもある塩尻市で造られたワインを、塩尻の食材を使ったおつまみ(軽食)とともにお楽しみください。「ミス・ワイン」受賞者もゲストで登場予定です。

※ 0263-52-0786 (塩尻市地域ブランド推進活動協議会)



19金 予約制

信州「粉もん」づくり講座
「冬至かぼちゃのおやき」と「鶏ごぼうのおやき」

※ 11:30~13:30 ※ 2,500円
※ 12名

信州独自の「粉もん」文化を学び、作り、味わう人気講座。「冬至かぼちゃ」は寒い冬を乗り切る行食事。今回は「冬至かぼちゃのおやき」と、鶏肉とごぼうの歯応えが絶妙な「鶏ごぼうのおやき」を作ります。

※ 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「シュエカツ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
※ 12月12日(土)
※ 12月12日(土)
※ 13:00~16:00
※ 0269-62-3111(内線252)

須坂市移住相談会
※ 12月19日(土)
※ 12月19日(土)
※ 11:00~17:30
※ 026-248-9017

上田市移住相談サテライト窓口
※ 12月24日(木)
※ 13:00~18:00
※ 0268-21-0061

シュエカツ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
※ 0120-275-980



「信州ヌーボー2020」開催!

信州は朝晩の冷え込みが強くなり、そろそろストーブを出そうかという季節になりました。秋の深まりとともに、いよいよ今年も新酒の季節の到来です。

銀座NAGANOでは、長野県内各地のワイナリーの新酒25種類を集めた「信州ヌーボー2020」を開催中。メルロー、ピノ・ノワールなどのワイン用ぶどうから造られるワインのほか、長野県で最も多く栽培されており、食用としてもおなじみのナイアガラ、コンコードや高級ぶどうの代表格・巨峰から造られたワインなど、バラエティー豊かなラインナップをご用意しております。

ワインの新鮮さやフルーティーな味わいを楽しむ早飲みタイプの新酒はフレッシュな果実味が全面に引き出される造りのため、ワインの渋みが苦手な方にもおすすめです、無添加ワインが多いのも特徴です。この季節だけの味わいをお楽しみください!



信濃ワイン 秋薫る 赤
(酸化防止剤無添加)
1,400円



信州の「旬」を産地直送
でお届けします

信州産直便

今回はりんごの王様「サンふじ」のほか、長野県が生産量全国1位を誇る「くるみ」や長野県オリジナル米「風さやか」の新米と特別栽培米「もちひかり」100%の切り餅のセットをご用意しました。大切な方への贈り物、ハレの日の一品にいかがですか。詳しくは、銀座NAGANO店頭または「NAGANOマルシェ」で。

おとりもち(切り餅)
400g(8切)×2袋
風さやか(米) 2kg



詳細は
NAGANOマルシェ | Q
で検索!

今なら全品30%OFF!

信州の特産品が勢揃い!
NAGANOマルシェ

「NAGANOマルシェ」(本店、yahoo!店、楽天市場店)では県産品を全品3割引きで販売する「しあわせ信州ふるさと割」を実施中!銀座NAGANOのバイヤー厳選の特別アソートセットなど、ここにしかない商品をご用意しています。

