イベント情報

詳細やお申し込みは銀座NAGANOウェブサイトをご確認ください。

オンライン

東急百貨店コラボ

ワイン講座「山辺ワイナリー」

今回は長野県のぶどう栽培発祥の地ともいわれる、松本市山辺地区の「山辺ワイナリー」より配信。JAと地元農家が協力し2002年に設立、松本平産ぶどう100%で造るワインは日本ワインコンクールで多くの受賞歴があります。同社の目指すワインや“2021ヴィンテージ”の仕込みの風景もお届けします。

日 9月25日(土) 17:00～18:00
料 無料(ただし対象商品の購入が必要)

「楠ワイナリー」

「コンクール受賞ワイナリー」をテーマにお届けする長野ワインオンラインセミナーシーズンIIIの第1回目は、果樹栽培が盛んな須坂市に、2011年に設立された「楠ワイナリー」から配信!地元産の原料にこだわり醸造され、国内外のコンクールで多数の受賞歴を誇る同社のワイン。当日はその秘密をひも解きます。

日 10月23日(土) 17:00～18:00
料 無料(ただし対象商品の購入が必要)

銀座NAGANOで開催

信州岡木農園のサプライズ!

銀座で楽しむバーチャルぶどう狩り

銀座の秋の風物詩、須坂市の岡木農園によるぶどう狩りイベントを、10月8・9・10日の3日間開催予定!今回は銀座と農園を中継でつないでおいしいぶどうを選んでいただきます。お楽しみに!(事前予約制で実施予定です。)
※新型コロナウイルス感染症の状況によっては中止となる場合がございます。
詳細は銀座NAGANOウェブサイトでお知らせします。

オンライン

信州 旬のフルーツジャムづくり体験

ジャムデザイナーの清水知美さんを講師に迎え、毎月1回オンラインにて開催する「信州 旬のフルーツジャムづくり体験」。第4回目は長野県オリジナル品種のりんご「秋映」でジャムを作ります。

日 10月16日(土) 14:00～
定 20組(申込先着順)
料 2,500円(「秋映」、ジャム瓶、送料込み)

オンライン

信州「粉もん」づくり講座

長野市のおやき専門店「ふきっ子おやき」店主の小出陽子さんを講師に迎え、「おやき」や「こねつけ」など信州の「粉もん」郷土食の作り方をオンラインでレクチャーします。(10/1～受付開始)

日 10月30日(土) 11:30～
定 10組(申込先着順)
料 2,500円(材料の一部、送料込み)

ショップ情報

栗菓子が続々入荷しています

県内各地の栗菓子が銀座NAGANOに集結。
木曽の銘菓「栗子餅」も9月18日(土)から販売します。毎週土曜日のみの入荷で、季節限定販売となります。この時期にしか味わえない秋の味覚をお楽しみください。

3種のぶどうが銀座NAGANOにやってくる

種なし皮ごと食べられる

人気の「シャインマスカット」、長野県が開発した黒色のぶどう「ナガノパープル」、そして、1ページでご紹介の「クイーンルージュ®」を銀座NAGANOで特別販売します!貴重な3品種が一堂に会するまたとない機会をお見逃しなく!

日 9月25日(土)・26日(日) 10:30～(なくなり次第終了)

おかげさまで7周年

速報

銀座NAGANO感謝企画(実施予定)

3,000円で4,500円分使える!

2014年10月26日にオープンした銀座NAGANO。
「銀座と長野をつなぐ感謝の7日間」をテーマに各種企画を実施予定です。
今回は速報でお得な情報をご紹介します。

「プレミアム商品券」販売

銀座NAGANOと全国各地で開催する「長野大物産展」で使用可能なプレミアム商品券を銀座NAGANOでも販売します。ぜひご利用ください。

[販売価格] 1冊3,000円 (綴り内容) 4,500円(1,000円券×3枚、500円券×3枚)
[販売期間] 10月16日(土)～(無くなり次第終了)
[利用期間] 10月21日(木)～2月28日(月)

詳細は10月上旬、銀座NAGANOウェブサイト等でご案内します。

7周年感謝企画の詳細は決まり次第銀座NAGANOウェブサイト・SNSで随時お知らせします。

対象商品は約3,500点!長野の逸品送料無料キャンペーン

開催中

長野県産品を取り扱うECサイトをまとめたポータルサイト「オールNAGANOモール」掲載商品のうち約3,500点を送料無料でお届けするキャンペーンを開催中!信州産直便や銀座NAGANOスタッフセレクト商品も掲載されています。お気に入りの商品をぜひ見つけてみてくださいね♪

詳しくはwebへ

日 9月10日(金)～1月31日(月)

信州産直便

信州の「旬」を産地直送でお届けする「信州産直便」。今月は信州産のおいしい「りんご」をご用意しました。ショッピングサイト「NAGANOマルシェ」で9月下旬よりご注文受付開始予定です。

詳細は NAGANOマルシェ で検索!

移住・交流センターが5Fに移転します!

ご予約はこちら

銀座NAGANO4Fの移住・交流センターが、10月から新フロア(同ビル5F)に移転します。現在移転の準備中につき、各種相談はできるだけオンラインでお願いしています。10月以降は、県内市町村の出張移住相談デスクも順次再開予定。お楽しみに!

大会の愛称・スローガン募集中

昭和53(1978)年のやまびこ国体・やまびこ大会以来、50年ぶりに長野県で開催予定の国民スポーツ大会・全国障害者スポーツ大会の愛称とスローガンを募集中。たくさんのご応募をお待ちしています!

詳しくはwebへ

[期間] 8月27日(金)～10月12日(火)
[賞金] (愛称・スローガンそれぞれ)
最優秀賞(各1作品)…5万円
優秀賞(各3作品)…1万円
[応募方法] インターネット、郵便はがきなど

銀座NAGANO

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座5-6-5NOCO1・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 10:30～19:00(1F・2F) 定休日 年末年始
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間、営業時間を短縮しております。
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2021年9月10日現在のものです。商品・メニュー・イベント内容・営業時間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
コネクト 2021 10月号 | VOL.80 | 令和3年9月15日発行
しあわせ信州
TAKE FREE 毎月15日発行
発行 銀座NAGANO

コネクト

2021 10 vol.80 令和3年9月15日発行 FREE
銀座NAGANO しあわせ信州シェアスペース

信州が誇る高級ぶどう

革新と伝統どちらがお好み?

なし、りんご、きのこなど、さまざまな農作物が旬を迎え、いよいよ信州にも実りの秋が到来。
信州の秋の味覚と聞いて「ぶどう」を連想される方も多いのでは?
世界中には10,000種類以上、日本でも100種類以上存在するとも言われるぶどう。
「よりおいしく、見た目にも美しいぶどうを」との思いから、
多様な品種が生み出され、私たちの秋の食卓を彩っています。

詳しくは中面で

1 新品種の開発は時間がかかるもの。クイーンルージュ®も多くの人たちが研究と苦労を重ね、作りあげてきました。 **2** 長野県果樹試験場では1ヘクタールの畑でぶどうの試験栽培を行っており、他にも、りんご、モモ、スモモなどを10ヘクタールの畑で栽培しています。 **3** 研究員の市川悦子さん。「赤色の品種は着色を安定させるのが非常に難しく、もっときれいな赤色にしたいし、色の安定のための栽培方法などをこれからも探っていきたいです」と話します。

輝く赤色の“ぶどうの女王”クイーンルージュ®がデビュー！

長野県果樹試験場（須坂市）育種部 研究員　市川悦子さん

全国トップクラスの日照時間や、昼夜の寒暖差の大きさなど、おいしい果物栽培に必要な条件を兼ね備えた長野県。秋のフルーツの代表格、ぶどうも生産量全国2位を誇り、県下各地でさまざまな品種が栽培されています。

そんな長野県で10年以上もの歳月をかけて開発された高級ぶどうの新品種が「クイーンルージュ®」。開発当時、シャインマスカットのように、種がなく、皮ごと食べられるぶどうの需要が高まったことから、同様の特徴をもった“赤い”品種を目指し、赤紫色で細長い形が特徴のユニコーンにシャインマスカットを交配させて誕生しました。

鮮やかな赤色が一番の特徴で、シャインマスカットより少し皮が薄めでありながら果肉がしっかりとし、歯切れ、皮切れがよいのも魅力。県内農家では40年ほど前から赤色のぶどう品種をいくつも作ってきましたが、発色や着色が安定せず、試行錯誤を繰り返してきました。だからこそ、ようやく生み出されたこのクイーンルージュ®の期待は高く、また生産者からも「赤色が鮮明で粒もしっかりしていて作りやすい」と評判は上々です。

また2018年から開発に関わる研究員の市川悦子さんが、初めて食べた時にどの品種よりも甘いという印象を抱いたと話すように、平均糖度は20度とナガノパープル（同18度以上）、シャインマスカット（同19度以上）をも上回る甘さで食べ応えがあるのも特徴です。一口食べるとさわやかなマスカットの香りと上品な甘さが口いっぱいに広がります。

「シャインマスカットやナガノパープルのように、お子さんからお年寄りまで広く親しまれ、また、数十年もの長期にわたって人気のある巨峰のように、消費者、生産者、どちらからも長く愛される品種に育ってほしいです。また、その名の通り“ぶどうの女王”のような存在になれば」と市川さん。生産者、そして開発に携わった多くの人々の期待を背負って、この秋クイーンルージュ®がいよいよ本格デビューを果たします。

長野県果樹試験場　須坂市小河原492　026-246-2415
https://www.pref.nagano.lg.jp/kajushiken/

12 秀果園では巨峰が3割、その他の品種が7割を占め、見た目や香り、食感などお客様にバランスよく提案したいとの思いから多くのぶどうを栽培するようになりました。**3**「お母さんの樹」と呼ばれる巨峰の大木。65年経った今なお現役でおいしい巨峰を実らせています。**4** 現社長の渡邉さん（右）と奥原さん（左）。秀果園では多くの若手農業者が活躍しています。**5** 海外への輸出も決まり、巨峰をはじめ、自社ぶどうを使ったセミドライぶどう等の商品開発も手がけます。

ぶどうらしさが凝縮！巨峰の魅力を全世界へ

株式会社秀果園（東御市）社長　渡邉 隆信さん

「ぶどうの王様」とも呼ばれ、今でも高い人気を誇る巨峰。根強いファンも多く、長年に渡り愛されている品種です。

長野県内で最初に植えられたといわれる巨峰の木「お母さんの樹」があるのが、東御市の秀果園。昭和20年代末、先代がりんごからの転換を考えていた際、東京の大手企業で働く親戚から「マスカット・オブ・アレキサンドリアというぶどうが高価格で流通していて大人気である」との情報を得て、自身も高級果実の栽培に挑戦したいと心を動かされたのがきっかけです。

その後、地元の5人の農家とともに、育種家で巨峰の生みの親である伊豆の大井上康氏を訪ねて穂木を譲り受け、昭和31（1956）年の春、秀果園に定植しました。この木こそが「お母さんの樹」です。昭和40年代に栽培技術が確立すると一気に県内に栽培が普及。今でも長野県が生産量1位を誇ります。さまざまな品種の登場により近年は巨峰の栽培をやめてしまう農家もある中、秀果園では65年もの長きにわたり、こだわりを持って栽培に取り組んでいます。

「皮や種を取るわずらわしさはあるけど、種の周りにこそぶどうのうま味が凝縮されます。濃厚な味わいの種あり巨峰は本当にぶどうらしい品種だと思うんです。幼い頃から見守り、私の人生を捧げるとともに、長野県のぶどう栽培の発展の礎を築いてきた高級ぶどうの代名詞でもある巨峰に対し、思い入れもあります。今後も巨峰の魅力を伝え続けていきたい」と秀果園代表の渡邉隆信さん。

同時に、秀果園ではお客様のニーズにあったぶどう栽培を心がけており、人気のシャインマスカットやナガノパープル、クイーンルージュ®を中心に30品種以上ものぶどうを栽培しています。

「日本の安全・安心な農作物は海外でも高い評価を得ているし、何より長野県の農作物ってうまいと思っている。今後はライフワークとして、そのおいしさを世界に伝える取組みにも力を入れていきたい」と渡邉さん。秀果園の挑戦は続きます。

株式会社秀果園
東御市和2789　0268-64-7005　https://syuka-en.com/

銀座NAGANOウェブサイトで、現地の様子やインタビュー動画を掲載したより詳細な記事を公開中！ ▶▶▶▶

クイーンルージュ®　秀果園

銀座NAGANOで買える！

食欲の秋！お肉に合う調味料

涼しくなって食欲も増す秋に
とっておきの肉料理に合う調味料をご紹介。
食べすぎにはご注意を。

〔木の花屋（千曲市）〕
熟成菜ソルト

15g 各432円　15g 540円

漬物屋が作った新しい調味料。信州野菜の塩漬けを、時間をかけて発酵・熟成、乾燥させ、砕いて作った野菜の粒が、食材の味を引き立てます。

〔フルーツガーデン北沢（松川町）〕

焼肉のタレ
180g 475円

りんご農家が作った焼肉のたれ。砂糖を使わず、自家製の完熟りんごと野菜を使うことで自然なコクと旨味を引き出しています。

〔マルキ醤油（中野市）〕

エノキっ酢
220g 432円

「えのき氷」と厳選丸大豆醤油を使用。えのき氷を25%配合し、えのきだけの旨味と栄養がたっぷり詰まった万能醤油です。

〔マル井（安曇野市）〕

味付あらぎりわさび
150g 615円

粗く刻んだ本わさびの茎がシャキシャキとした食感で、噛むごとに風味が口の中に広がります。醤油の味付きなのでお酒の肴にも。

〔日精技研（駒ヶ根市）〕

ゆずこしょう
40g 432円

南信州産の青柚子と青唐辛子を使ったゆずこしょう。食欲をそそる柚子の風味と唐辛子の辛味でおいしさが引き立てられます。

〔丸正醸造（松本市）〕

てっぱんスパイスソルト
75g 525円

独自の製法で乾燥させた蔵元自慢の信州赤味噌と信州産行者にんにくを隠し味に各種スパイスをブレンドしました。

〔石井味噌（松本市）〕

十年熟成味噌ソース
260g 648円

十年熟成味噌をベースに素材のおいしさを生かした絶妙な和風だれ。無添加でいろいろな素材と相性抜群の万能調味料です。

〔侍学園スクオーラ・今人（上田市）〕

美味（おい）だれ
120ml 479円

上田市産にんにくを100%使った上田市の名物「美味だれ」。醤油ベースのたれなので、焼き鳥以外の料理にも活躍してくれます。

〔丸昌稲垣（飯田市）〕

信州飯田のねぎだれ
200g 432円

刻みねぎを砂糖と醤油で甘じょっぱく仕上げたご当地調味料。おでんのたれとして誕生し、今では地元の各家庭で愛されています。

〔信州自然王国（飯田市）〕

なんでもごたれ
260g 410円

りんご・玉ねぎ・人参をベースに作ったフルーティーでヘルシーな万能たれ。やさしい甘さの後に感じる、さわやかな酸味とニンニクの風味が何とも絶妙です。

〔マルマン（飯田市）〕

飯田焼肉のたれだら
170g 500円

飯田市出身のモノマネ芸人・ニッチロー氏が監修。醤油ベースに長ねぎや玉ねぎ、辛みそをブレンド。飯田市の食文化に合わせた甘辛口の仕上がり。

〔信州地鶏地炭屋（飯田市）〕

暴れ天竜
120ml 540円

鮮烈な香りの青唐辛子「鈴ケ沢南蛮」を使用したたれの中に、さらに1本まるごと入れた激辛だれ。辛いもの好きにおすすめです。

今宵楽しむ酒と肴

銀座NAGANO 唎酒師 玉岡あずみ

野分の夜 酒呑む心 定まらず

今年も長野県では9月9日の重陽の節句を「ひやおろし解禁日」とし、県内の蔵元から一斉に、夏を越しほどよく熟成されたおいしいお酒がリリースされました。銀座NAGANOでも42銘柄を取り揃え「選ぶ楽しみ」もご提供しています。なかなか長野県に足を運べない日々が続きますが、蔵元渾身のお酒で、県内各地の情景と旬を感じていただければうれしいです。ひやおろしはお燗にしても、熟成されたコクや旨みを味わうことができます。涼しくなった夜にベランダに出て月を楽しみつつ、離れて過ごす人に思いを馳せながら、心にも体にも沁みるひやおろしを楽しんでみませんか。