

参加申込みや詳細は銀座NAGANOのHPをご覧ください。

※予約制のイベントは、申込先着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。  
■時間 ■料金 ■定員 ■お問い合わせ先



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。

銀座NAGANOで開催

R E A L

13日 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  
そばと創作料理を提供する佐久市の「職人館」館主・北沢正和さんが「信州ジビエ」と旬の食材を使ったスペシャルメニューを提供します。野菜ソムリエのKAORUさんから食材の隠れた魅力についてお話を。  
■ 026-235-7249 (長野県営業局)

15日 予約制

佐久鯉の魅力と佐久の物産



■ 11:00~16:00  
千曲川の清流で育った佐久の名産「佐久鯉」の魅力パネルと映像で紹介。また、佐久鯉のうま煮や夢山山の湧水とおいしいお米が育つ土壌で育った「五郎兵衛米」、信州みその原産と言われている「安養寺みそ」などの物産を販売します。佐久市の物産を購入された方には、佐久鯉のお試し商品のプレゼントも。(先着200名)  
■ 0267-62-3203 (佐久市農政課)

30日 予約制

長野県屋代南高等学校 高校生レストラン in 銀座



■ 1,500円  
全国の高校生が和食料理の腕前を競う「全日本高校生WASHOKUグランプリ」で審査員特別賞を受賞したメニューを銀座バーションにアレンジし、ワンプレートランチとしてご提供。ファッションコースの生徒によるミニファッションショーも開催します。  
※詳細は銀座NAGANOのHPでご案内します。  
■ 026-272-2800 (長野県屋代南高等学校)

銀座NAGANO & オンライン開催

R E A L & O N L I N E

29日 予約制

信州「粉もん」づくり講座 信州の冬おやき“野沢菜かぶおやき”と基本の“小豆おやき”



■ 11:30~ ■ 2,500円 (共通※) ■ 会場:12名 オンライン:10組  
市場には出回らない貴重な信州の冬の食材「野沢菜かぶ」を使った“冬おやき”と、包み方の練習にもなる基本の“小豆おやき”をつくりましょう。今回は会場&オンライン同時開催でお届けします。  
※オンライン参加の方には事前に材料を送付します(材料費・送料は参加料金を含む)。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

オンライン開催

O N L I N E

23日 予約制

銀座NAGANO × 信州 旬のフルーツ ジャムづくり体験



■ 14:00~ ■ 2,500円 (フルーツ、ジャム瓶、送料込み) ■ 20組  
信州の旬のフルーツをくつくつ煮込んで、美味しさを“ギュ”っと瓶に詰め込む、オンラインによるジャムづくり体験。長野県オリジナル品種のりんご「シナノゴールド」で、ジャムをつくりましょう。  
■ 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

移住・就職相談

5階では、各種移住交流相談会や就職相談会を開催しています。参加申込・詳細は、HP(順次公開)をチェック!



週末は、「シューカツNAGANOキャリア相談室」も開設中!  
【相談予定日】1/9(日)、1/15(土)、1/16(日)、1/23(日)、1/29(土)、1/30(日)

詳細はHPをチェック



※新型コロナウイルス感染症の感染流行状況により中止等となる場合があります。

長野県を味わおう

信州のリッチな逸品フェア

詳しくはこちら



2022年1月31日(月)まで

※対象メニューの提供期間およびプチギフトは店舗ごとに異なります ※画像はイメージです。



20名様

★信州プレミアム牛肉 牛鍋セット(3-4人前)



20名様

★信州黄金シャモ 黄金なべセット(3-4人前)



10名様

★信州サーモン等 詰め合わせセット(計6切)

「けんちん巻」期間限定販売

北信州のおせちに欠かせない郷土食「けんちん巻」を販売中(12月の毎週金曜日入荷)。もともとは善光寺の精進料理のひとつで、豆腐を絞り、塩、醤油、砂糖で味付けをし、湯釜でくんで蒸しあげた一品です。



銀座NAGANOの商品で簡単おせちづくり

銀座NAGANO公式YouTubeでは、信州ならではの食材を使用した手間いらずで簡単おいしい「おせち料理」を6品ご紹介しています。今年のお正月に信州の味わいをプラスしてみませんか?



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 <https://www.snowlove.net>

詳細は「スノーラブ」で検索!



銀座NAGANO

営業時間 10:30~19:00 (1F・2F・5F) 定休日 年末年始

※年末は30日18:00まで、年始は4日10:30より営業します。  
※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、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12月10日現在のものです。商品・メニュー・イベント内容・営業時間等と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・4・5F

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  
5F・移住交流相談 03-6274-6016



信州のイベント・コト・モノとあななをつなぐ。銀座NAGANO情報マガジン



2022 1月号 VOL.83

令和3年12月15日発行

しあわせ信州

TAKE FREE 毎月15日発行

発行:銀座NAGANO

2022

1

銀座 NAGANO

vol.83 令和3年12月15日発行 FREE



チーズに感じる信州のこだわり

険しくも美しいアルプスの山々や、暮らしに寄り添う里山で作られるチーズたち。作り手たちは、信州の多様な自然環境を、“その地らしさ”の味に変え、生かしこだわりのチーズを生み出しています。

詳しくは中面へ



## うまいチーズは“山”にあり

1 晩秋のまきばで、自由に過ごす牛や羊たち。牛と異なり、羊は搾乳を終えた晩夏から初冬まで、小屋に戻らずずっと山で過ごすそうです。2 アルパージュに興味を抱くのはほぼ同時期に、アルプスの山岳地帯で飼育される牛「ブラウンスイス」を知った清水夫妻。「当時、日本で唯一ブラウンスイス牛を飼育していた日野水牧場でミルクを飲ませてもらった瞬間にこれだ!と思ったのだよね」と振り返ります。3 森の中を流れる小川の水で喉を潤すブラウンスイス牛。

### 理想の“アルパージュ”を求めて 清水牧場チーズ工房

乗鞍岳と御嶽山の間位置する鎌ヶ峰の中腹。標高1,500mのまきばの中でブラウンスイス牛とフライスランド羊を育て、“山のチーズ”作りに情熱を傾けるのが、清水牧場チーズ工房の清水則平さん・晴美さん夫妻です。

子どものころから“牛飼いに憧れていたという則平さん。1982年に岡山県で念願だった乳牛の牧場経営をスタートさせました。しかし、牛舎で餌を並べ、ミルクを搾る作業を行う現実には、則平さんが思い描いていた“牛飼いは大自然の中の広い牧場で牛たちと家族のように暮らす”というイメージとは異なるものだったといいます。牛とミルクの関係性を徹底的に勉強し直す中で、2人の感性を刺激したのがチーズでした。毎週のようにフランスからチーズを取り寄せるなど知識を深めていく中、“アルパージュ”という山岳地帯のチーズ作りに強い憧れを抱くようになりました。

「チーズの本場のヨーロッパでは、その地の気候風土に合った牛を飼い、そのミルクでチーズを作るのが当たり前。土地によって、作られているチーズの種類も味も全然違います。その中でも私たちが理想としたのは、“アルパー

ージュ”。標高1,500m以上の高地で初夏から秋まで牛を放牧し、良質な自然の草を食ばせ、そのミルクからチーズを作るスタイルでした」

しかし、当時の牧場の標高は450m。“アルパージュ”が実現できる地として思い浮かんだのが、3,000m級の山々が連なる長野県でした。少しでも理想の地へ近づくため、牛と羊を引き連れた大移動の末、長野県東御市に牧場を開業。そして2005年、ついに現在の地に巡り合います。酪農に携わりはじめてから25年の月日が経っていました。

5月、長く厳しい冬が終わるとともに始まる放牧。朝の搾乳が終わると、6時ごろには牛たちが一斉にまきばに向かって森の中を駆け上がっていきます。広大なまきばの中で自生する草を食べ、山から流れ出る清らかな水を飲み、のんびりと過ごす牛や羊たち。15時ごろになると牛たちは自然と小屋に戻っていくのだそう。そんな自然豊かな環境で育った牛や羊のチーズは、山々の自然や生命の力強さを感じる滋味深い味わいで、多くの人々を魅了しています。

清水牧場チーズ工房  
松本市奈川151 0263-79-2800  
http://www.avis.jp/~svarasai/

毎月20日  
入荷予定



お申し込み



1 熟成前のチーズ。ミルクは東御市の小林牧場から仕入れています。2 1 チーズに地元らしさを出し続ける是本さん。近所の猫をモチーフにしたチーズも。3 春日温泉の源泉で磨くウォッシュチーズ「KASUGA」

### 地域と織りなすチーズ作り BOSQUESO CHEESE LAB.

「MIMAKI」「FUSE」など、近隣地区の名を冠したユニークなチーズが並ぶBOSQUESO CHEESE LAB。「原料のミルクの成分や風味が、日々微妙に変化したり、熟成が味に深みを加える点がチーズ作りの難しき面白ところですね」と話すのはオーナーの是本健介さん。自動車会社のエンジニアからチーズ職人へと転身した経歴を持ちます。是本さんのチーズは、ヨーロッパ流の製法に“長野らしさ”を加えることが特徴で、常にチーズ作りに生かせる素材を探しているそう。その一例が、近隣の温泉を活用したチーズ作り。アルカリ成分の強い温泉水でチーズを磨くウォッシュチーズの「KASUGA」や、塩分の濃い温泉水に漬けたモッツアレラチーズなど、20種ものこの地ならではのチーズを製造しています。地域の人々とながらみながら、この地に対する思いを強めていった是本さん。「チーズを通して地域を盛り上げていきたい」と、新たな風を吹き込み続けます。

BOSQUESO CHEESE LAB.  
佐久市春日2208-2 050-1170-2575  
https://bosqueso.official.ec/

毎月10日  
入荷予定



お申し込み



1 2 「ブルーチーズの2度の受賞で常に高品質なチーズを製造している」と証明できたことがうれしいと塩川さん。3 同社ではチーズを使用したさまざまな商品やワイナリーとのコラボイベントなども展開。

### 100の挑戦が生み出したチーズ アトリエ・ド・フロマージュ

1982年創業のアトリエ・ド・フロマージュ。日本で初めてクリーミーなフレッシュチーズ「フロマージュ・フレ」を製造したチーズ界のパイオニアです。「創業者の松岡夫妻が『100チャレンジして1つ成功すればよい』と言うのも、自身が挑戦し続けてきたからこそでしょう」と話すのは、チーズ製造の責任者・塩川和史さん。2007年に入社し、日本のチーズを世界レベルに引き上げたいとの思いでチーズ作りに取り組んできました。特に力を入れるのがブルーチーズ。さまざまなチャレンジや改良を積み重ね、2014年には「ジャパンチーズアワード」のグランプリを、今年11月には「翡翠」(青かびタイプ)が「World Cheese Awards 2021」で国内唯一、最高品質の16品に選ばれる快挙を成し遂げました。「創業者から続く試行錯誤の積み重ねが今につながっています。自分もさらなる挑戦を重ね、次世代につなげたい」と塩川さん。100の挑戦がまた新たな逸品を生み出します。

株式会社アトリエ・ド・フロマージュ  
東御市新張504-6 0268-64-2767  
https://www.a-fromage.co.jp/

毎月15日  
入荷予定



お申し込み



## チーズに合うワイン・シードル・日本酒

### ワイン

〔林農園(塩尻市)〕

五一わいん  
メルロロゼ  
スパークリング

720ml 2,098円

メルロから造られたサーモンピンク色のフレッシュ&フルーティな味わい。きめ細やかな泡とキリッとした酸で、クリームチーズなどのフレッシュチーズとよく合います。

〔信州たかまやワイナリー(高山村)〕

STW103  
(醸しソーヴィニオン  
ブレンド) 2019

750ml 3,437円

少量生産ラボシリースで、果皮とともに醸したオレンジワイン。ソーヴィニオンブランの華やかな香りとし由来の心地よい苦味がアクセントに。酸凝固タイプや山羊のチーズがおすすめ。

〔カンティナー・リエゾ(高山村)〕

MERLOT  
STRADA  
NUOVA 2019

750ml 3,960円

カシスなど黒系果実の華やかな香りや香辛料、パニラの香り。柔らかなタンニンが、カマンベールなどの白かびタイプや焼いた「山のチーズ(清水牧場)」の味わいを一層クリーミーに。

### シードル

〔カモシカシードル醸造所(伊那市)〕

La 2e saison  
Doux 甘口  
2020

375ml 999円

酸味と香りのある紅玉をベースにシナノスイートなどをブレンド。白かび、フレッシュ、青かび、ハードタイプなど、あらゆるチーズと相性抜群。チーズの甘みが引き立ちます。

〔カネシゲ農園(下條村)〕

JULIEN  
(DEEP IMPACT)

330ml 1,155円

レーズンを漬け込み、トーストしたオーク樽で熟成させたプレーバードシードル。甘酸っぱさとココ、とろみのあるブランデーのようで、ブルーチーズ+蜂蜜やハード系チーズとともに。

〔VinVie(松川町)〕

CRIPPS PINK

330ml 880円

冬に収穫した希少りんご「ピンクレディ」を春まで追熟させて香り高め、軽快な酸味の辛口シードルに。りんごの蒸留酒で醸した「ウォッシュ・オ・カルヴァドス(アトリエ・ド・フロマージュ)」を。

### 日本酒

〔角口酒造店(飯山市)〕

北光正宗  
冬の純米吟醸  
にぎり

720ml 1,414円

ひとごちの新米で醸した新酒の純米吟醸にがり酒。にがり成分によるやわらかな味わいと、さわやかなガス感が、クセが強すぎない「カマンブルー(アトリエ・ド・フロマージュ)」と好相性。

〔黒澤酒造(佐久穂町)〕

生酛黒澤  
純米80  
うすにごり生酒

720ml 1,188円

地元産ひとごちを米の旨味が楽しめる80%に磨き、蔵伝統の生もと造りで醸造。酵母の酸味も生かした味わいで、あらぎりわさびをのせた山羊のチーズをつまみに。

〔宮島酒店(伊那市)〕

信濃錦  
純米吟醸生原酒  
「継者舎」

720ml 1,705円

新酒らしい果実味のあるさわやかな風味が印象的で、甘味と酸味のバランスが調和した濃醇な味わい。七味をトッピングしたハード系チーズがおすすめ。

銀座NAGANOで取り扱う各社チーズの一覧はこちら▶▶▶



／ ウェブサイトではそれぞれのチーズストーリーをもっとお楽しみいただけます。

ソムリエ  
花岡 純也の  
avec du  
NAGANO  
WINE

### 花岡流! 家飲みワイン選びのポイント“STEP”

東京では至る所でイルミネーションが輝きはじめる、年の瀬を感じるようになりました。銀座NAGANOでは、クリスマス向けのスパークリングワインやシードル、贈答用にもぴったりなワインを多数取り揃えています。さて、今月は花岡流ワインの買い方の「コツ」、その名も“STEP”(ステップ)をご紹介します。

“S”[シチュエーション]:どんな場所で、誰と飲むのか  
 “T”[テイスト=味わい]:甘口、辛口、酸味の好き嫌い、渋みなどの好み  
 “E”[イト=料理]:ワインにあわせる料理やおつまみ  
 “P”[プライス=価格]:ご予算

この4つのポイントを店舗スタッフにお伝えいただければ、ご希望に沿ったワインをセレクトしてくれることでしょう。あなた好みのワインとともに、素敵なクリスマス&新年をお迎えください!