



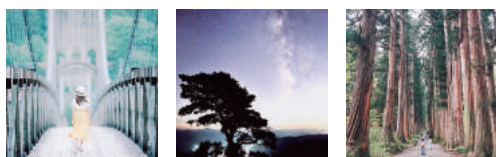
世界級リゾートへ、
ようこそ。山の信州

信州アフターデスティネーションキャンペーン 2018.7.1～9.30

長野県観光 インスタワード

開催中

あなたの大好きな長野県をInstagramでみんなに発信しよう!!
信州キャンペーン公式Instagramアカウント「@nagano_japan」
をフォローして、コンテストに応募してください。最優秀賞、優秀
賞、特別賞を選出された方に豪華賞品をプレゼントいたします♪



信州 「しあわせ食旅」



地元住民やコアな信州ファンがセレクトした「絶景が楽しめるお店」「古民家カフェ&レストラン」「地元の人が集まるお店」「緑の中のレストラン」「信州野菜の美味しいお店」などの、素敵なお店を信州アフターDC公式サイトの特設ページで紹介しています。

さらに、みなさんオススメの食旅で訪れるべきお店の情報も募集中。
たくさんのご応募お待ちしております。

詳しくは で検索



あなたのキャリア長野県のために活かしてみませんか？

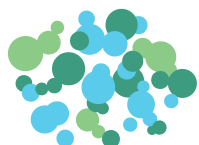
平成31年4月採用の長野県職員(社会人経験者)を募集します。

- 募集職種 行政(一般科、地域活力創造科)、社会福祉、農業、林業、総合土木、建築、木工、化学、薬剤師、保健師、管理栄養士
- 募集期間 7月17日(火)～8月6日(月) 17時
- 第1次審査日 9月16日(日)

※お申込みはインターネットのみとなります。

毎週日曜 「シューカツNAGANOキャリア相談室」開設中!

長野県へのU・Iターンを希望する学生(既卒3年を含む)の方を対象に、キャリア・コンサルティング等のサービスを無料で提供しています。ぜひご利用ください。 時10:00～18:00 問0120-275-980



銀座NAGANO

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

営業時間 10:30～20:00(1F・2F) 定休日 年末年始

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

<http://www.ginza-nagano.jp>

※掲載情報は2018年7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。

あのスーパーが、
ついに銀座にやってくる!



コラボフェア

8月4日(土)～19日(日)

信州産素材を使った多彩なオリジナル商品が揃うスーパーマーケットTSURUYA。オリジナル商品は観光ガイドブックで「信州のお土産」として紹介され、地元民はもとより観光客がこぞ訪れるスーパーとしても有名です。

そのTSURUYAのラインナップがこの夏、銀座に初登場!りんご酢を使った調味料、やわらかドライフルーツ、かりんとう各種、まるごとふじりんごゼリーなど、信州産素材を使ったオリジナル商品40種超を取り揃え、現地と同じお値段でご提供いたします。各アイテム数量限定の入荷となっておりますので、お早目にご来店ください!



対象のイベントに参加して
抽選券付きエコセンスを手に入れよう!

2018
サマーキャンペーン
開催中!

2018年9月30日(日)まで

首都圏で開催される対象イベントにご参加いただいた方に、銀座NAGANOで300円以上購入するとチャレンジできる抽選券付きオリジナルエコセンスを配布しています。金賞は5,000円分のお買い物券で空くじナシ!対象イベントは、銀座NAGANOのイベントカレンダーで紹介しています。ぜひ各種イベントにもご参加ください。

※銀座NAGANOでエコセンスの配布は行っておりません。



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

2018 8月号

2018 8月号

VOL.45

しあわせ信州

TAKE FREE

毎月15日発行

発行: 銀座NAGANO

表紙イラスト: 神奈美和

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

2018 8月号

2018 8月号

平成30年7月15日発行

VOL.45

麗人酒造(諏訪市)

松本ブルワリー(松本市)

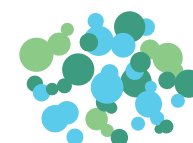
信州須坂フルーツブルワリー(須坂市)



今こそ飲もう、
信州のビールを!

Her is Leker

TAKE FREE



銀座NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

SPECIAL FEATURE



We Love Beer! 今こそ飲もう、 信州のビールを!

小さな醸造所で職人が手間ひまかけて造るビールがまるで工芸品(クラフト)のようだと例えられたのが始まりと言われるクラフトビール。個性豊かな味わいが人気となり、ここ数年で最高潮の盛り上がりを見せていますが、実は信州が日本で最も熱い(と言っても過言ではない)ムーブメントの発生源であることを知っていましたか? さあ、今こそ信州のクラフトビールを飲む時! 暑い夏、熱い想いから生まれたビールで喉と心を潤しましょう!

須坂産フルーツの魅力を クラフトビールで発信する 新生マイクロブルワリー

醸造所: クルークダイニング
信州須坂フルーツブルワリー(須坂市)

良質な果物の産地である須坂市で誕生したのが、りんご“ふじ”を使った「信州須坂フルーツエール」。須坂市ならではのクラフトビールを生み出したい!と、行政、JA、観光協会、地元CATV、飲食店などが一体となって協議・開発を重ね、試飲会などで得た地元の声も反映しました。

醸造しているのは、県内を中心に20余りの飲食店を展開するクルークダイニング。醸造場長の深井洋一さんは県内の農業関連機関で長年研究者を務めてきました。クラフトビール造りは初の試みで、フルーツ感を出すことに苦労したそうですが、果汁の割合や加える方法、タイミングなど試行錯誤を繰り返し、ついに昨年8月、すっきりとフルーティーな味わいでビールが苦手な人でも飲みやすい製品が完成。同月の須坂市で行われた「お披露目会」では、市内外の方から大好評を得ました。

今後は、須坂産のぶどうやモモ、遊休農地の解消に有効なカシスのほか、信州りんご3兄弟(秋映、シナノスイート、シナノゴールド)を使ったクラフトビールも開発予定。さらに一度の仕込量が約150Lというマイクロブルワリーの小回りのよさを生かし、オーダーメイドレシピの「オーナーエール」の醸造にも力を入れていこう。須坂でしか造れないクラフトビールにこれから目が離せません!



市の施設である旧須坂市福祉企業センターを改修したブルワリー。深井さんは学生時代に醸造学を学び、前職で発酵食品(酒・酢・チーズ)を手がけた経験から「付加価値の高いクラフトビールを造りたい」との思いで前職を退職し、クルークダイニングに転職した。

[信州須坂フルーツエール推進協議会] TEL026-248-9033
[クルークダイニング信州須坂フルーツブルワリー] TEL026-214-6225



代表の林幸一さん(左)と福澤さん。「ビール醸造所がない国際都市はない」というのも会社設立のきっかけだったという。



1. 元倉庫を改修した醸造所。約1800Lの発酵タンク6機、貯蔵タンク2機が並ぶ。2. 糖化釜を確認する福澤さん。3. 松本のシティウォーター(水道水)と数種類の麦芽を使った糖化液。4. 代表の林幸一さんは数々のコンクールで賞を受賞してきた「メインバー コート」のバーテンダーでもある。

松本に足りなかったもの、 それはビール!



醸造所: 松本ブルワリー(松本市)

2014年にスタートした「ビアフェス信州 クラフトビールフェスティバル in 松本」で聞こえてきた「松本のビールはないの?」という声。この声がビールと松本をこよなく愛する人々を突き動かし、2016年に設立されたのが松本ブルワリーです。今年5月に念願の自社醸造所が竣工し、6月の完成式で記念すべき初仕込みが行われ、いよいよ7月下旬に初出荷を迎えます。

ペールエールやピター、ウィートエール、スタウトといったスタイルを中心に、幅広いビールを造っていく予定。さらに将来的には、地元産の大麦やホップの導入を見据えて、現在試験栽培も行っています。

「目指すのは松本をはじめ、信州の人々に愛されるビール。ビールをきっかけに、多くの人に松本に興味をもってもらいたい」と常務の福澤崇浩さん。旬の果物を使ったフルーツエールも仕込み、“ヌーボー祭”のようなイベントも開催したいと夢は膨らみます。「今の盛り上がりは、先輩メーカーの皆さんの力によるもの。自分たちは後発メーカーですので、このムーブメントに水を差すことがないよう、品質第一のものづくりをして信州の魅力のひとつになっていきたい」と話します。

8月中旬より
銀座NAGANOで
取扱予定

松本のここで飲めます

松本ブルワリータップルーム



本社併設の直営1号店「松本ブルワリー タップルーム」。観光名所・中町にある。
松本市中央3-4-21 / TEL0263-31-0081 / 13:00 ~ 19:00 / 火休

信毎メディアガーデン



今年4月にオープンした話題の信毎メディアガーデン内にある2号店「松本ブルワリータップルーム本町店」。北アルプスを見渡せる好立地。
松本市中央2-20-2-3F / TEL0263-88-1560 / 11:00 ~ 22:00 / 水休

諏訪の老舗酒蔵が造る、 世界が認めたクラフトビール

醸造所：麗人酒造(諏訪市)

今年5月、アメリカで開催された世界最大規模のビール品評会「ワールドビアカップ2018」のゴールデンエール部門で、創業200年以上の歴史を誇る酒蔵麗人酒造の「信州浪漫」が銅賞を受賞しました。世界66カ国から8,234種のビールがエントリーし、各部門を通じて日本産ビールの入賞は2種のみ。そのひとつに輝くという快挙に、受賞の様子をWEBのライブ中継で見ていたという製造責任者の藤森和彰さんも「何かの間違い？」と思うほど驚いたそうです。

麗人酒造では、1999年から酒蔵の夏の仕事としてビール醸造を開始。当初は、お土産用の地ビールという位置づけでしたが、月日を重ねるにつれて理想の味を求めて製法にも磨きが。「自分たちのビールは、どう評価されるんだろう」との思いで、今回初めてエントリーしたそうです。

『「信州浪漫」は日本酒の仕込水でもある霧ヶ峰の伏流水を使い、自分たちが飲みたいさわやかな味わいを追求しました。今はホップの香りが強いビールが流行っていますが、ホップは控えめにしておかわりしやすいビールに仕上がっています」と藤森さんが話すのとおり、すっきりと飲みやすい味わいが特徴。ミネラルを含む温泉水も加えて発酵を促進しているのだとか。

夏休みはたくさんの注目ブルワリーがある信州で“ビールトリップ”を楽しんでみてはいかがでしょうか。



「信州浪漫」と「ワールドビアカップ2018」の銅賞盾をもつ藤森さん。



1.長野県PRキャラクター「アルクマ」のイラストも評判。2.当初は瓶詰めだけだったが、数年前に缶ビールの製造も始めたことで広く流通が可能に。3.ビール造りの技術を生かして造った発泡性日本酒も誕生。

〔麗人酒造〕諏訪市諏訪2-9-21 TEL0266-52-3121

信州のクラフトビールを
飲み尽くせ!

NAGANO CRAFT BEER DAYS

8.18 & 19
(SAT) (SUN)

10社約25種が集結する特別な2日間

今号の特集で紹介しているビールに加え、P4に掲載しているブルワリーの限定品なども特別に取り揃えます。「飲み放題コース(5,500円)」またはお好きな種類5杯とサーバ提供ビール2杯の「飲み比べコース(3,000円)」の2プランをご用意。両プランともおつまみプレート付きです。クラフトビール愛好家のみなさん、ぜひこの機会をお見逃しなく!

時 第1部 13:30 ~ 15:00 定 各30名
第2部 16:30 ~ 18:00

※提供銘柄などの詳細は銀座NAGANOのウェブサイトをご覧ください。



穂高ビール (エイワ/安曇野市) 南信州ビール (駒ヶ根市、宮田村)

／今、注目のブルワリーも参加／



Anglo Japanese Brewing Company (野沢温泉村) Hakuba Brewing Company (白馬村)

銀座NAGANOで買える!

信州のクラフトビール、よりどりみどり。

クラフトビール業界を牽引するヤッホーブルーイングをはじめ、信州には個性的なブルワリーがたくさん。おしゃれなデザインのものも多く、遊び心もすぐられます。銀座NAGANOでお気に入りの1本を見つけてください!

THE 軽井沢ビール
プレミアム・クリア
[軽井沢ブルワリー(軽井沢町)]



350ml 359円

本場ドイツから直輸入の上質な麦芽とヨーロッパアロマホップを浅間山の冷涼名水で仕込んだプレミアムビール。日本画家・千住博の情豊かな絵画のデザインも印象的です。

軽井沢高原ビール
夏限定2018
[ヤッホーブルーイング(軽井沢町)]



350ml 340円

トロピカルフルーツのようなホップアロマと軽やかな飲み口が夏の軽井沢を思わせます。地元産小麦「ゆめかおり」とオーツ麦を一部使ったやわらかなめらかな口当たりも特徴です。

雷電門 IPA
[オラホビール(東御市)]



350ml 322円

「力強いアロマと柔軟な味わい」がコンセプトのIPA(インディアンペールエール)。柑橘やパッションフルーツを思わせる香りとドリンカブルな飲み心地を楽しめます。

キャプテンクロウ
エクストラペールエール
[オラホビール(東御市)]



350ml 298円

通常の倍以上のホップを使い、鼻孔にダイレクトに伝わるアロマと2杯目を誘うビターな味わいが特徴。ワールドビアアワード2017Bitter4%-5%部門世界一を受賞。

志賀高原ビール
[玉村本店(山ノ内町)]



ペールエール
330ml 382円

幅広い食事と楽しめる「志賀高原ビール」の味の基本。ホップの香りを際立たせたアメリカンペールエールで、クリーンかつ力強い味わいと柑橘系のアロマが際立ちます。



IPA
330ml 382円

大量のホップを使った圧倒的な香りと爽快感が特徴。強烈な個性をしっかりとしたモルトのボディが受け止め、苦さの中に旨さを感じる志賀高原ビールの看板商品です。



美山ブロード
330ml 382円

ベルギーのセゾンビールをイメージし、自家栽培した美山錦と信州早生のホップを使ったオリジナルビール。ほのかな甘みとアルコール度数を感じさせない爽快感が魅力です。

塩嶺麦酒
[チロルの森(塩尻市)]



レッドエール
330ml 540円

ビール本来の苦みを抑えつつも口の中に広がる独特の苦みとすっきりしたのど越しが特徴の上面発酵ビール。焙煎した大麦を使うため、わずかに赤銅色になる色味も素敵です。



シュバルツ
330ml 540円

塩尻産コシヒカリを使い、本場ドイツ仕込みの製法で仕上げた黒ビール。コクと甘さをもつすっきりとした味わいで、ほんのりと感じるロースト香がマイルドな旨味を引き立てます。



ピルスナー
330ml 540円

ホップの香りと苦みが効いたスタンダードな味わいの下面発酵ビール。世界中に最も普及している淡色ビールタイプで、コクと苦味、切れ味のバランスと爽やかな後味が楽しめます。

夏におすすめ
銀座NAGANO
ソムリエ
花岡純也の
avec du
NAGANO
WINE



シードルと蕎麦の定番マリージュ。

夏らしい暑い日には、喉ごし爽やかなりんごの発泡酒「シードル」はいかが。りんごの名産地の信州では、委託醸造まで含めると約50種類ものシードルが造られています。スタイルは、大きく分けて4つ。まずは味わいの違いで、「甘口」か「辛口」。それから濾過の仕方、に「にごり」か「クリア」に分けられます。今月お薦めするのはカネシゲ農園(下條村)の「クラフトサイダー〜ドライ〜」(2,160円)。辛口のクリアタイプで、りんご本来の香りとスっきりとした後味が特徴です。おつまみには、蕎麦を素揚げにしてスナック感覚で食べられる、あづみ野食品(安曇野市)の「信州アルクマ揚げそば」(旨塩味/わさび味・各300円)をぜひ。シードルの本場フランス・ブルターニュでは、蕎麦粉を使ったガレットとシードルは定番中の定番で、シードルと蕎麦の相性は抜群。一度食べ出したら止まらないのでご注意ください。



参加申込みや詳細の確認は銀座NAGANOのHPをご覧ください。
お電話でも受け付けています。

※予約制のイベントは、特に記載のあるものを除き、先着申込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。※お電話での受付は平日10:30～18:00となります。 開時間 開料金 定員 開お問い合わせ先

■ グレー網掛けのイベントは、参加いただける方が限定されていますので、予めご了承ください。

8のつく日は メンバース特典
ポイント2倍デー

毎月8日は 信州地酒で乾杯の日 メンバース特典
酒類全て3%OFF



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。



〈カフェメニュー（一部）〉
★プレスコーヒー（GINZA de NAGANOブレンドほか） 400円～
★アイスコーヒー（プレス抽出） 400円

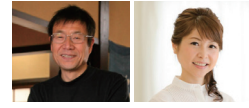
1水

大人の休日倶楽部 会員限定

信州の日本酒を楽しむ講座（Aコース）
開 18:00～19:30
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）

2木 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”[長野市
農楽里ファーム・夏-]
開 12:00～13:30
開 2,500円 開 24名
定員に達したため
申込みは締め切りました。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）

3金 2020年卒予定の学生限定

エムケー精工株式会社
インターンシップ
製品企画コース（第1回）
開 11:00～16:30
開 無料 開 16名
製品の研究開発から設計、販売、メンテナンスまでを自社で一貫して行っているオート機器・生活機器メーカーのエムケー精工による、2020年卒予定の学生や院生向けのインターンシップ。究極のお米作りから「ものづくりの面白さ」を体感していただきます。
開 026-272-0601（エムケー精工）



4土

TSURUYA
コラボフェアスタート！
詳しくは裏表紙をご覧ください。
TSURUYA




5日

「おいしい信州ふード」
食と映像で体感する信州なかの
開 12:00～17:00
農産物が育まれる環境や街並み、風景等を映像と音で体感しながら、中野市産をメインとした長野県の夏の食材の試食をお楽しみください。JA中野市による桃やプラムの販売も行います。さらにアンケートや信州を応援するPR動画撮影にご協力いただいた方には、きのこのプレゼントをご用意しています。
開 026-235-7216（長野県農産物マーケティング室）



銀座の夏の風物詩「ゆかたで銀座」
ゆかたや和装で銀座にお越しいただいた方々に銀座通り1丁目から8丁目の歩行者天国でさまざまな涼のおもてなしが、銀座NAGANOでもイベントでの販売商品の割引特典をご用意しています。ぜひ浴衣で銀座にお出かけください。

同日開催



7火 予約制

安曇潤平×東雅夫 真夏の夜の山岳
怪談ライブ2018 ～山の霊異記～
開 18:00～19:30
開 500円（ドリンク、おつまみ付き） 開 30名
山岳怪談作家の第一人者として活躍する安曇潤平さんを迎え、新刊「山の霊異記 ケルンに語らず」の収録作品を含む珠玉の3作をライブでお楽しみいただく特別企画。今回は怪奇幻想文学に精通した文芸評論家の東雅夫さんをゲストに招き、スペシャルバージョンでお届けします。
開 026-235-7249（長野県信州ブランド推進室）



8水 予約制 見学可 2020年以降卒業見込みの方限定

フォレストコーポレーション
インターンシップ 2DAYコース
開 11:00～16:00 開 無料 開 20名
信州でしかできない「暮らし」を提供する住宅会社・フォレストコーポレーションの2日間に渡るインターンシップ。これから就職活動始める学生を対象に、同社が実際に提供しているグランピングを参考にした仕事体験をしていただきます。
開 0265-72-2088（フォレストコーポレーション）



10金 予約制

信州魅力発見Cafe 夏休み企画
親子で楽しく鹿草クラフト体験
開 14:00～16:00
開 参加費（クラフト用資材の実費）コインケース 1,500円／ペンケース 2,000円／バスケース 2,500円 開 20名
信州を知るさまざまなゲスト招く「信州魅力発見cafe」。今回は狩猟に携わり、日々生き物の命と向き合う泰阜村在住の女性ハンター井野春香さんにお越しいただき、鹿草を使ったクラフト体験をお楽しみいただきます。
開 026-235-7273（信州ジビエ研究会）



11土祝 予約制 見学可

信州生坂村
ふるさとの味届けます!!
開 【第1部】11:00～12:30
【第2部】13:30～15:00
開 無料 開 各24名
生坂村のぶどう農園が丁寧に育てた新ブランド「イクサカラット」や村内産のタケノコを使った商品など、さまざまな特産品の試食をお楽しみいただきます。豊かな自然に囲まれた村の食の魅力を堪能ください。
開 0263-69-3112（生坂村観光協会）




12日 **13日** **14火** **15水** **16木** **17金**

ご当地ソフトが銀座に登場！
信州ソフトクリーム
フェスティバル
開 11:00～17:00 最終日は16:00まで
旅の楽しみは、ご当地のソフトクリームの食べ比べをそんな方におすすめしたい夏休みのスペシャル企画が実現。期間中は、なんと7種類のおいしいソフトクリームが登場するこの機会をお見逃しなく！
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）

【8/12・13】
①松本山雅牛乳ソフトクリーム（松本市）
②りんご三兄弟ソフトクリーム・シナノゴールド味（長野市）
③ハーフ&ハーフ 開 全て400円

【8/14・15】
①スノーキャロットソフトクリーム（飯山市）
②ブルーベリーソフトクリーム（須坂市）
③ハーフ&ハーフ 開 全て400円

【8/16・17】
①&MOREフロズンヨーグルト（千曲市）
②&MORE千曲アンスパルフェ（千曲市）※
③市田酪農牛乳ソフトクリーム（高森町）
開 &MORE千曲アンスパルフェ 600円、他400円
※全てカップでのご提供のみとなりますのでご了承ください。



18土 **19日** メンバース特典
ポイント2倍デー

予約制
NAGANO CRAFT BEER DAYS
開 【第1部】13:30～15:00
【第2部】16:30～18:00
開 飲み放題5,500円／飲み比べセット3,000円 ※おつまみプレート付き 開 各30名
詳しくは、P3をご覧ください
開 026-235-7249（長野県信州ブランド推進室）



20月 **21火** 招待者限定

銀座NAGANO発！
スーパープレゼンテーション「阿智村」
開 18:00～19:30
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）

22水 2020年卒予定の学生限定

エムケー精工株式会社
インターンシップ
製品企画コース（第2回）
開 11:00～16:30
開 無料 開 16名
内容は8/3と同様です。
開 026-272-0601（エムケー精工）

23木 予約制 「ワイン講座開催日」
メンバース特典 ワインシード3%OFF

ワイナリー（ヴィンヤード）
がやって来た！
シクロヴィンヤード編
開 18:00～19:30
開 4,000円 開 30名
北には浅間山、南には蓼科山と、南北の山々に育まれた東御市八重原台地で、2014年からワイン用ぶどうの栽培に取り組むヴィンヤード。元プロサイクリストというユニークな経歴をお持ちのオーナー飯島 規之氏から話を伺いながら、自慢のワインを堪能していただきます。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）




24金 予約制

横山タカ子さんの信州の長寿ごはん
～長野市大岡の地元野菜の味わい～
【昼の膳】開 12:00～13:00 開 2,000円
【夜の膳】開 18:00～19:15 開 3,500円（日本酒3種付き）
開 各28名
長野市大岡地区の野菜をたっぷり使い、横山先生が地元NPO法人「元気お届け隊」の皆さんと長寿ごはんを作ってお提供します。大岡のお米で造られた日本酒「十九」も登場しますのでお楽しみに。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



25土

八ヶ岳高原・原村
緑と光あふれる高原
“オーベルジュ”
開 11:00～17:30
八ヶ岳高原の西麓、原村のトウモロコシなどの夏野菜の天ぷらや甘く肉厚なセロリ、米粉を使った料理の試食をお楽しみください。八ヶ岳中央農業実践大学校が育てた新鮮野菜も特別価格で販売します。
開 0266-79-7931（原村農林課）



26日 予約制

しあわせ信州健康セミナー×茅野市
高原サイクリングと温泉入浴で健康長寿！
開 【第1部】11:00～13:00
【第2部】14:00～16:00
開 無料 開 各30名
蓼科高原や白樺湖や車山高原などのサイクリングコースと、蓼科温泉や渋温泉や尖石の湯などのさまざまな温泉を併せ持つ茅野市。運動と湯治を組み合わせた健康づくりのご提案やサイクリングツアーのご案内をいたします。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



27月

イベントスペースは定期メンテナンスのためご利用いただけません。



28火 メンバース特典
ポイント2倍デー

信州の旬が勢揃い！
GINZA de マルシェ
開 11:00～16:00
信州の旬が銀座に大集合！新鮮な野菜や果物、おいしい加工品をお届けするとともに、生産者のこだわりやおいしさの秘密もお伝えします。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



29水 「日本酒講座開催日」
メンバース特典 日本酒3%OFF

銀座NAGANO日本酒講座
酒蔵参上～仙醸之巻～
開 18:00～19:15
開 4,000円 開 28名
今回お招きする酒蔵は、伊那市高遠の仙醸。1960年代の発売以降、南信州を代表するお酒のひとつとなった「黒松仙醸」や意外と知らない「どぶろく」などの話をお聞かせします。
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



30木 大人の休日倶楽部 会員限定

信州の日本酒を楽しむ講座（Bコース）
開 18:00～19:30
開 03-6274-6015（銀座NAGANO）



31金 予約制

塩尻地酒×南伊豆海の幸
SHIKKI de SHUKI しおじり
開 17:30～19:00 開 2,000円 開 24名
塩尻市の3つの酒蔵と姉妹都市である南伊豆町によるコラボレーション企画！漆器の酒器で6種の純米吟醸を飲み比べながら、塩尻産の旬の野菜や南伊豆の煮とこぶし、金目鯛の燗製といった海の幸をご堪能ください。
開 0263-52-0786（塩尻市地域ブランド推進活動協議会）

