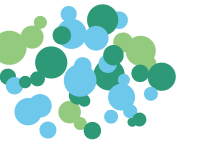


TAKE FREE



銀座NAGANO
しあわせ信州シアスペース

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 + も く 2020 4 月号

2020 4 月号
令和2年3月15日発行
VOL.65

SPECIAL FEATURE

早春賦の情景が広がる

わさびの里 安曇野へ



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 + も く

2020 4 月号

VOL.65

令和2年3月15日発行

しあわせ 信州

TAKE FREE

毎月15日発行

発行：銀座NAGANO

銀座NAGANO×銀座真田 コラボメニュー

期間限定:3月15日～4月15日まで

「わさびの花」と「塩丸いか」のおひたし 900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します。北アルプス山麓からの雪解け伏流水で育てられた安曇野の「わさびの花」と、3世紀以上長野で愛されている保存食の「塩丸いか」を使ったおひたしをご賞味ください。



「わさびの花(期間限定・432円)」、「塩丸いか(777円)」は、銀座NAGANOで買い求めいただけます。

【レシポのポイント】
・わさびの花をボイルしたのち、密封して漬け込む(空気に触れるとわさびの香りが抜けてしまうため)
・塩丸いかは、塩抜きを加減がポイント

信州の「旬」を産地直送
でお届けします

信州産直便

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、店頭またはNAGANOマルシェ(本店、yahoo!店、楽天市場店)で。



ピンクレディー(りんご)、しなのベリー(いちご)など好評受付中

詳細は
NAGANOマルシェ | Q | で検索

買って被災地を応援!! 台風第19号災害復興支援商品をご紹介します

長野県産果汁100%ジュース

長野県南信エリアの(株)なかひら農場でジュース造りを行う「順造選」が、台風第19号により被害を受けた長野県の方々の復興に役立てばと、長野県産の果物を使った新商品を開発しました。いずれもストレート果汁100%で、砂糖や人工甘味料、香料、着色料は不使用。濃厚粗搾り製法で、まるで果実を食べているかのような味わいを実現しています。

3月24日発売
売上の一部は
義援金として長野県に
寄付されます。

順造選
ぶるっふる100

長野県産「ぶるーベリー」の奥深いコク、「ぶるーん」の濃厚な甘酸っぱさ、「あっふる」のさわやかな甘みを感じます。



各324円(180ml)

順造選
らふっふる100

長野県産「らふらんす」の豊かな香りととろみのある食感に「あっふる」のさわやかな甘みが加わった新しいおいしさ。

ONE NAGANO×アルクマ 寄付金付き

スマホスタンドキーホルダー 880円

長野県産木曽ヒノキの間伐材にONE NAGANO×アルクマのロゴが印刷された、スマホスタンドにもなるキーホルダー。やさしい木の感触とさわやかなヒノキの香り、かわいいうアルクマに癒されます。

4月10日発売予定
1個につき100円
が寄付されます。



ONE NAGANO アルクマ
ピンバッジも再入荷しました 550円

1個100円
が寄付されます



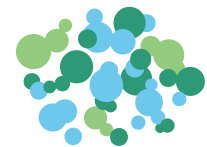
令和元年台風第19号により被災された方々を支援するため、銀座NAGANOでも義援金を受け付けています。皆さまのご協力をお願いいたします。

受付期間:令和3年3月31日(水)まで
受付時間:午前10時30分から
午後8時まで(定休日を除く)

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

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

※掲載情報は2020年3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。



早春賦の情景が広がる わさびの里 安曇野へ

ツーンとした辛味と鼻を抜けるさわやかな香りがクセになる本わさび。長野県は、生産量全国一（平成30年農林水産省「特用林産物生産統計調査」）を誇ります。その9割を占めるのが安曇野産。農家や加工業者など約100の事業者が「安曇野わさび」の振興に取り組んでいます。春を告げる白い花が咲いたという知らせを聞き、わさび田が広がる早春の安曇野を訪ねました。

北アルプスの伏流水と 特異な地形が育む産物

ワサビア・ジャポニカ (Wasabia japonica)、わさびの植物学上の名前です。ここからわかるように、わさびは、日本原産の植物。山間の冷たく清らかな渓流などに自生し、古くから栽培も行われてきました。蕎麦や刺身などの和食はもちろん、ステーキなどの洋食との相性も抜群。抗菌作用などの機能的な面の研究も進められており、世界からの注目も高まっています。

安曇野で作られているのは、野生に似た環境で育成し、主に生食用となる「沢わさび（水わさび）」。

清冽な大量の水と、透水性がよい砂地のような土壌が必要で、育成にも月日がかかります。ほかの地域であれば、非常に栽培が難しく割の合わない作物なのですが、北アルプスの麓に位置する安曇野市には、この水と土壌の2つの条件が高い次元で揃っていました。地形は全国的にも特異といえる複合扇状地で水はけがよく、毎日70万トンもの伏流水が至るところで湧き出しています。その水源は、北アルプスの雪解け水であり、地下を通り外気温の影響を受けないため、真夏でも15度を超えることはありません。

安曇野でわさびが作られるようになったのは、明治時代後期から大正時代の頃。なし畑用の水路にわさびを植えてみたところ、良質なわさびが育ったことから地域での栽培が広まったそうです。水と土壌を生かすため、安曇野のほとんどのわさび田は、実は地面を掘り下げて作られたもの。市内に広がるわさび田の風景は、先人たちが開拓精神より長い年月をかけ築き上げた農業遺産でもあるのです。



安曇野市では、北アルプス常念岳を水源とする烏川など、平野部に達するとほぼ流水が見られなくなる不思議な河川がいくつもあります。一度、地下に浸水した水が、さらに低い土地で湧水となって出現するのです。

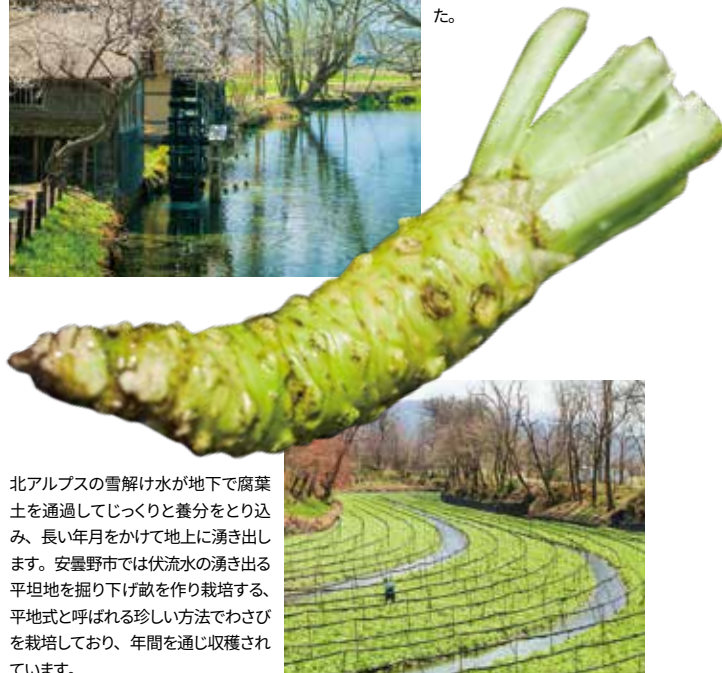


わさび栽培に用いられた水は、同じく安曇野の特産品であるニジマスや信州サーモンの養殖場で再利用されています。こうしたことができるのも、地域の全生産者が厳格な農業管理を行っているからなのです。



日本最大のわさび田である「大王わさび農場」は、年間120万人の観光客が訪れる一大観光農園として知られます。

安曇野市は「水の郷」の認定を受け、「名水百選」にも選出。環境省が行った「名水百選」選抜総選挙では安曇野わさび田湧水群が「観光地」と「景観」の2部門で日本一と評価されました。



北アルプスの雪解け水が地下で腐葉土を通過してじっくりと養分をとり込み、長い年月をかけて地上に湧き出します。安曇野市では伏流水の湧き出る平坦地を掘り下げ畝を作り栽培する、平地式と呼ばれる珍しい方法でわさびを栽培しており、年間を通じ収穫されています。



もともと露地栽培をしていた圃場の上に本格的なハウスを建てた渡辺さんの施設栽培。圃場の場所や季節によって湧水量が異なるため、湧出した水を循環させる仕組みを用いて水量と水温を保っています。



大西渡辺わさび店の本わさび、わさびの花は、銀座NAGANOでも販売中。花は期間限定の特別な味覚ですでお見逃しなく。



大西渡辺わさび店
安曇野市穂高5950-1
0263-82-5132

わさび田に春を告げる 旬の味覚、わさびの花

大西渡辺わさび店 代表 渡辺共芳さん

約40年前、安曇野でいち早く施設（ハウス）栽培を導入したのが、JR穂高駅前に店を構える大西渡辺わさび店。

「わさびは直射日光に弱いので、露地栽培だと初夏から秋まで寒冷紗という黒い幕で覆う必要がありますが、その手間も省けるし、寒い時期でも苦なく収穫できる。水と土壌は露地栽培と一緒に、味の違いもほとんどありません。ただ、寒さにあたる時間が少ない分、育成には露地より長い期間が必要ですけどね」と語る渡辺さん。春に開花して葉茎が伸び、夏を経て秋に再び生育して根茎（芋）が肥大し、冬に生育が止まって辛さが増すというわさびの成長サイクルを管理することで、年間での安定供給を可能にしています。

「本わさびの商品もいろいろあるけど、やっぱりおろしたては格別。辛さの中に甘さというかまろやかさが感じられるんだよね」

後味もさわやかで、舌がヒリヒリする辛さは残らないのだそうです。

わさびは芋だけでなく、花芽や葉も食用になりますが、その中でも春の風物詩として特に人気ののがわさびの花。施設栽培では1月から、露地ものは3月半ばから4月上旬にかけ、地元を中心に回る希少な食材です。花が咲いている時の茎は柔らかくて風味がよく、おひたしにしてわさびじょうゆで食べると絶品。作りたては苦みが強いのですが、しばらくするとそれが辛みになっておいしくなるのも、面白いところです。

「温暖化による降雪が少ない影響もあってか、近年は湧水の量が減少し、わさびの育成にも影響が出てきています。豊かな水はわさび農家だけのものではなく、地域全体の貴重な資源。私たちはもちろん、地域が一体となって真剣に資源管理に取り組んでいかないと」と渡辺さんは呼びかけています。

銀座NAGANO
にて販売中！
(3月下旬頃まで)

わさびの花や茎は塩でよく揉んでしばらく置いてから、砂糖と湯をかけておひたしに。独特の苦味が辛みと旨みになります。



もっと広く、多くの方へ 安曇野わさびのおいしさを

株式会社マル井 研究企画開発室 北原喬さん

日々の食卓に欠かせないのがチューブタイプの練りわさび。昭和21(1946)年、安曇野で創業したマル井は、チューブタイプも手がけるわさび加工の大手メーカーのひとつです。独自の商品開発力を生かし、常温保管ができる練りわさびや冷蔵保管による生わさびなど、さまざまなタイプの商品を製造。中でも人気商品となっているのが、「味付あらぎりわさび」です。5mmにカットした本わさびの茎を使用した、シャキシャキとした食感が特徴。醤油風味仕立てが肉にも合うことから、最近ではアメリカをはじめとする海外からの引き合いも増えているそうです。

「わさび製品は世の中にたくさんありますが、私たちがこだわっているのは、わさびの香りや味わいです。飲食店で食べても、うちの商品はわかりますよ」と話すのは、開発者のひとりである北原さん。同社では、味覚訓練や味覚検査を経て社内官能検査員資格を取得した社員たちが、原材料であるわさびの芋や茎と塩や調味料などを使用した製品をチェックしています。そしてpHや塩分濃度なども毎回測定し、練りの状態を確かめて味見をすることで、高い水準の品質と安全性も確保しています。

また、最近では、昭和40年代まで安曇野市でも作られていた西洋わさびを復活させる取り組みも展開中。そのひとつ、新商品の「白いわさびディップソース」は、肉につけることに特化したわさびで、北原さんは特に香りにこだわって開発を進めたといいます。

「パッケージも含めておみやげを意識し、チャレンジした商品です。西洋わさびを使った新たな特産品を作って地元により貢献できたらいいですね」

地域に密着したわさび加工メーカーのパイオニアとして、次の時代を見つめた製品作りにも挑戦しています。



肉に合うと評判の「味付あらぎりわさび」

株式会社マル井
安曇野市豊科4932 0263-72-2562
<https://www.wasabi.co.jp/>



人気商品「味付あらぎりわさび」は、焼肉やパスタ、サンドイッチの具材など用途も多样。「安曇野産おろし本わさび」は、安曇野産本わさびのみを使った職人御用達の一品。「白いわさびディップソース」は常温保存できる醤油ベースのソースで、3月21日販売予定。



わさびは芋や茎を碎いて塩などを加え、辛味が飛ばないよう短時間で加工します。それを10時間以上寝かせ、活性化(わさびがもっている苦味を辛味に変化)させます。上の写真は活性化を経た充填前のペースト状のわさび。



ブレンド作業員はブレンド直後と活性化後の味や状態を見て品質管理し、北原さんは商品開発で原料の配合率も決めています。ホースラディッシュとも呼ばれる西洋わさびも基本的にはおろして食べます。



上條さんは安曇野市内の小売店や生産者を中心に「穂高わさび青年会(現安曇野わさび青年会)」を立ち上げたり「長野県物産振興協会」の初代会長を務めたりと、長野県の物産の振興と安曇野わさびのブランド化に力を注いできました。それにより、静岡産わさびとは違った辛味と味わいをもつ安曇野のわさびが少しずつ全国に広まっていったそう。



「これからは野沢菜の時代が来る」と踏んだ上條さんは、家業を継いですぐに野沢菜漬の生産も開始。「野沢菜わさび」は本わさびを使って作った浸し液に本漬けの野沢菜を入れ、さらに3～4日漬けて作られ、塩分も控えめです。

就一郎漬本舗本店
安曇野市豊科南穂高473-2
0263-72-5311
<https://www.shinshu-nozawana.co.jp/>



地域の資源と環境を生かした おいしく安心な漬物作り

就一郎漬本舗 会長 上條和男さん

わさびの辛味と酒粕のコクの相性が抜群のわさび漬け。松本・安曇野地域には造り酒屋も多く、上質な酒粕を入手しやすかったこともあり、多くのわさび農家でわさび漬けが作られました。特徴はその材料。市販されている一般的なわさび漬けの多くは茎を使っていますが、安曇野のわさび漬けは芋だけを刻んで漬け込んでいます。

「就一郎漬本舗」も地域に根差し、丁寧な製法にこだわった漬物メーカーのひとつです。当初はわさびを栽培しつつ日用品雑貨の販売も手がけていましたが、2代目で現会長の上條さんが漬物一本での経営を決意し、父親の名を冠した「就一郎漬本舗」を設立。樽や桶に入れて半月ほど寝かせて旨味を増した酒粕を使う「特撰わさび漬」は平成11(2003)年の特産品の品評会で農林水産大臣賞を受賞した自慢の一品です。

もうひとつの主力商品が、長野県の特産である野沢菜漬け。浅漬け(一夜漬け)でなく、2週間程度漬け込み乳酸菌発酵させた「本漬け」にしてあるのが特徴です。

「長野県に来て野沢菜を食べた人が口をそろえたように、やっぱり本場の味はうまいっていうじゃないですか。あれは、ちゃんと乳酸菌発酵された野沢菜漬けを食べるからなんですよ」

そう話す上條さんが、野沢菜漬けの技術と安曇野のわさびを生かして生み出したのが、人気商品の「野沢菜わさび」。新鮮な本わさびならではの辛味と香りで、令和初の品評会で農林水産大臣賞に輝きました。

『野沢菜わさび』は私が安曇野にいるからこそ生まれた商品です。これからも“自然の力を借りて作る”という理念で、おいしいものってなんだろう、安心して健康になれるものってなんだろう、そんな視点で商品を作っていきたいですね」



「本わさび」と「西洋わさび」

日本原産のわさびが本わさび。「沢わさび」と畑で育てられる「畑わさび(陸わさび)」があり、沢わさびは芋、畑わさびは葉や茎が主に食されます。ヨーロッパ原産の「西洋わさび」は、主に練りわさびなどの原料に使われています。「生わさび」はわさびをすりおろしたもののことを指します。

本わさびのおろし方

水できれいに洗って黒くなった部分を取り除きおろします。辛くしたい時は、鮫皮おろしのようになるべく細かい目のもので。なければ包丁の背などで叩いてもOK。細かくするほど香りと辛味が強くなり、抗菌作用も高まります。また、少量の砂糖をおろし器の上のせてすりおろすと、わさびのアク(苦味)が消えて、より香りと辛味が引き立ちます。

保存の仕方

おろさず保存しておく場合は、ぬらした新聞紙やキッチンペーパーなどで包み、さらにラップをして冷蔵庫に入れておけば、2週間程度もちます。おろす場合は、一気に全部おろしましょう。ラップでしっかりと包んで冷凍しておけば、長期間味わえます。



わさび関連商品、大集合!

長野県のおみやげとしても人気で、日本が誇る香辛料として世界でも注目されているわさび。
特集でご紹介した商品以外にも、いろいろ取り揃えています。



きざみわさび風味のざわな
180g **280円**
【竹内農産(長和町)】

有機堆肥栽培の野沢菜とキャベツの旨みをわさびの風味が引き立てます。塩分控えめで、海藻も入ってヘルシー。



野沢菜わさび漬
130g **324円**
【やまへい(小諸市)】

八ヶ岳高原産野沢菜の歯ごたえと安曇野産わさびの辛み、まろやかな酒粕の風味のハーモニーが信州らしい一品。



野沢菜わさび漬
120g **648円**
【丸佐食品(安曇野市)】

酒粕に細かく刻んだ野沢菜、わさび、大根、キュウリを和えました。板わさやクリームチーズと和えておつまみにも最適。



葉わさび風味漬
190g **540円**
【小林農園(千曲市)】

国産葉わさびを国産調味料で味付けした、わさびの風味が手軽に楽しめる一品。お酒のお供やお茶請けとしても重宝します。



わさび茶漬
50g **514円**
【おむすびころりん本舗(安曇野市)】

高原の霜に打たれた柔らかく高品質な野沢菜をフリーズドライに。辛さ控えめで、子どもでも食べやすい商品です。



わさびふりかけ
80g **756円**
【おむすびころりん本舗(安曇野市)】

県産野沢菜を使用。ツーンとしたわさびのほどよい辛みと香りが広がり、フリーズドライ製法ならではの食感が楽しめる一品です。



わさびドレッシング
150g **648円**
【小谷の四季(小谷村)】

小谷村産天然沢わさびを使用した和風味噌ドレッシング。着色料や保存料不使用で、カルパッチョや海鮮サラダにおすすめです。



野沢菜おかきわさび
100g **378円**
【あづみ野食品(安曇野市)】

県産米の生地に野沢菜漬けを練り込み、丁寧に手揚げしました。サクサクとした軽い食感で、ピリリとした辛さがあとを引きまします。

電話一本で銀座NAGANOの商品がお手元に届くコレクトサービス「銀座NAGANO しあわせお届け便」もご利用いただけます。
3月31日(火)までは、代引き手数料(330円〜)無料。ぜひこの機会にご利用ください。★詳しくは銀座NAGANOのウェブサイトをご覧ください。

ワイナリーが作るハードリカー「アブサン」はいかが

今クラフトジンなどのハードリカーが人気上昇中。酒類の国際的品評会インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション2019で銀賞を受賞した養命酒製造のクラフトジン「香の森」や「香の雫」などは、銀座NAGANOでも人気商品となっています。
今回はワイナリーが造る薬草系リキュール、VinVie(松川町)の「信州アブサン 樽熟成 2019」(2,200円)をご紹介します。長野県産メルローとカベルネ・ソーヴィニオンから造られたホワイトブランデーをベースに、自家栽培の「にがよもぎ」をふんだんに使用。白ワイン樽での1年の熟成期間を経て、淡い琥珀色で優しい味わいに仕上がっています。飲み方は南信州らしくシードル割りがおすすです。おつまみには麦ダンス農園の新商品、テンペ(410円)を揚げて、オリーブオイルと塩でいただくなどいかがでしょう。



銀座NAGANO
ソムリエ
花岡純也の
avec du
NAGANO
WINE



2020 EVENT GUIDE

※4月のイベントの申し込み受け付けは3月19日(木)以降を予定しております。
また、新型コロナウイルス感染症対策のため、状況によっては延期・中止となる可能性がございます。

8のつく日は > メンバーズ特典
ポイント2倍デー

毎月8日は > メンバーズ特典
信州地酒で乾杯の日 > メンバーズ特典
酒類全て3%OFF

グレイ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。



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。

1水

6月

予約制

信濃の春を フレンチでおもてなし

開 11:00~12:30
13:00~14:30
料 3,000円 税 各20名



4土

5日



軽井沢から「信濃の春」をお届けする人気企画。軽井沢の名店「無影庵 池田」の池田昌章シェフが腕を振るい、長野県東信エリアの佐久・上田・軽井沢の食材を使ったワンプレートランチをご提供します。お料理とあわせて、立科町のワイナリー「いざわの畑」のワインも試飲いただけます。
開 0267-42-7004 (ハウスオブ軽井沢)

7火

8水

メンバーズ特典
ポイント2倍デー

毎月8日
「信州地酒で乾杯の日」
メンバーズ特典酒類全て3%OFF



9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 【信州のブランド魚】

開 12:00~13:30 料 3,500円 税 20名



今回の山里健康ランチのテーマは「信州のブランド魚」。農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞を受賞した北沢正和さんが信州サーモンと信州大王イワナをメインに旬の食材を使った創作料理を仕立て、野菜ソムリエのKAORUさんが食材の隠れた魅力をお伝えします。
開 026-235-7249 (長野県営業局)

10金

12日

予約制

「信州ブレイブウォリアーズ」 パブリックビューイング

開 14:00~16:30 料 2,000円
税 40名



プレーオフ進出に手にしたプロバスケットボールチーム「信州ブレイブウォリアーズ」のリーグ戦、ファイティングイーグルス名古屋との試合と一緒にブースト(応援)しましょう!
開 026-214-7022 (信州ブレイブウォリアーズ 後援会事務局)

13月

14火



15水

予約制

ワイナリーが やって来た! テールド シエル編(小諸市)

開 18:00~19:30
料 4,000円 税 28名



小諸市の標高900m付近の高地に園場をもつワイナリー「テールドシエル」のオーナー、池田岳雄さんが銀座NAGANO初登場! ファーストリリースワインを含む全6種類の個性をもったワインをお楽しみください。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

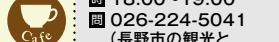
16木

17金

招待者限定

「積善」 新酒リリース イベント

開 18:00~19:00
開 026-224-5041 (長野市の観光と物産展実行委員会)



18土

予約制

C.P.A.コラボイベント ~信州・山のチーズ祭り~

開 13:00~15:00 (第1部) 16:00~18:00 (第2部)
料 4,000円 税 各30名

銀座NAGANOとC.P.A.(チーズプロフェッショナル協会)のコラボイベント。第1部では「チーズとシードル」をテーマに、「開田高原アイスクリーム工房」の斎藤信博さんと「林檎学校醸造所」の小野司さんを、第2部では「チーズと日本酒」をテーマに、「ボスケン・チーズラボ」の是本健介さんと「西飯田酒造店」の飯田一基さんをゲストとしてお招きし、お話を伺います。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



19日

20月

21火

予約制



蓼科の料理教室「千乃壺」が教える 日々のごちそう

開 11:30~14:30
料 有料(お問い合わせください) 税 24名

蓼科高原の人氣料理教室「千乃壺」の出張レッスン。体に無理なく食べられる日々のおかずから、ちょっと特別な日の一品まで、毎日の食卓を楽しく豊かにしてくれるレシピをご紹介します。
開 03-3475-1151 (NHK文化センター青山教室)



講師:
管理栄養士
cooking studio
千乃壺 滝澤ちか子

21火

招待者限定

銀座NAGANO発! スーパープレゼン テーション 「御代田町」

開 18:00~19:30
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

22水

予約制

銀座NAGANO 日本酒講座2020

開 18:00~19:15
料 2,500円
税 27名

今年度初の日本酒講座は「初めて特集!」。日本酒の魅力や飲み方を、初めての方にも楽しく・わかりやすく・おいしくお伝えします。長野県内の地酒4銘柄とおつまみ付き。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



23木

24金

予約制



旬野菜の手仕事 信州の台所のひみつ

開 12:00~13:30
料 有料(お問い合わせください) 税 24名

野菜をたくさん食べたい・おいしい・オリジナルレシピの作り方や、作り置きでできる便利な干し野菜のこと、粕漬の作り方など、野菜料理の幅を広げる多彩なレシピを料理研究家の横山タカ子さんがご紹介いたします。
開 03-3475-1151 (NHK文化センター青山教室)



24金

予約制

信州塩尻 ワインセミナー ~ミス・ワインと味わう 塩尻産ワイン~

開 17:30~19:00
料 3,500円 税 24名

日本ワインの銘醸地、塩尻産の5銘柄のワインを味わうセミナーです。昨年11月に行われた2019ミス・ワイン日本大会ファイナリストがゲストで登場予定!
開 0263-52-0786 (塩尻市地域ブランド推進活動協議会)



25土

予約制

信州「粉もん」づくり講座 春爛漫の粉もん2種

開 11:30~13:30
料 2,500円 税 24名

信州の春を堪能できる「春キャベツとふきのとうのおやき」と「桜餅」の粉もん2種を作って楽しみましょう。
開 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



26日

27月

予約制

長野県警察 採用試験説明会

詳細はウェブサイト等でご案内します
開 0120-314-031 (長野県警察)



28火

メンバーズ特典
ポイント2倍デー

29水祝

30木



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。

※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 開定員 開お問い合わせ先