

An aerial photograph of a winter landscape in Nagano, Japan. The scene is dominated by a wide, winding river that flows through a valley covered in a thick layer of snow. The river's surface is dark, contrasting with the white snow. In the background, a range of mountains is visible under a clear sky. The overall atmosphere is serene and picturesque.

# NAGANOを世界へ！ 長野県の「食」と「モノ」にふれる体験イベント 概要

営業局 メディア・ブランド発信担当

# これまでの経過

オンライン

～R 2

## 有識者インタビュー調査

- (伊・仏)
  - ・ Gianluca Cantaro氏 (ライフスタイル)
- (仏)
  - ・ Cecilia Musmeci氏 (ファッション・アート)
  - ・ Ly Youlin氏 (日本酒の普及・啓発)
  - ・ 遠藤 カホリ氏 (シェフ)
- (伊)
  - ・ 徳吉 洋二氏 (シェフ)

R 3

## グローバル・ブランドサイト 「Stories of Nagano」 の構築

nagano-brand.net



R 4

## 情報発信と連動した 長野県産品のE C展開 (11/1～)

- ・ TENOHA MILANO ECへの長野県ポップアップ展開
- ・ ブランドサイトとECサイトの相互リンク

情報収集・戦術の検討

情報発信基盤の構築

プロモーション始動

オフライン

「Restaurant Kei」  
オーナーシェフ  
小林 圭氏との  
意見交換

※以来、ブランド訴求  
動画のインタビュー  
出演協力

ボキューズ・ドール  
国際料理コンクール  
にあわせたメディア  
招へいイベント

【目的】

- ・ 海外メディアとの関係構築
- ・ 長野の印象付け

長野の「食」と「モノ」にふれる  
体験イベント

- ・ パリ：Le Petit Keller (ル・プチ・ケレール)
- ・ ミラノ：TENOHA MILANO (テノハミラノ)

※詳細別紙

# 長野の「食」と「モノ」にふれる体験イベント in パリ 概要

パリ11区に位置する Le Petit Keller (ル・プチ・ケレール) にて、素材にとことんこだわり心と身体に優しい料理を提供する軽井沢出身のオーナーシェフ遠藤カホリ氏による長野県食材を用いた期間限定のアラカルトメニューの提供及び店頭での物販を展開。



## 「食」の体験 - 長野スペシャルメニューの提供

**場所** Le Petit Keller (13 Rue Keller, 75011 Paris)

**期間** 11月1日(火) ~ 5日(土) 【5日間】

**時間** ランチ 12:00~14:30 デイナー 19:30~12:30

### 使用する県産品

- ①風さやか (小柳農園/中野市)
- ②信州そば (おびなた/長野市)
- ③味噌 (石井味噌/松本市)
- ④きのご炊き込みご飯のもと (宮城商店/千曲市)
- ⑤乾燥まいたけ (MushWell/長野市)
- ⑥凍り豆腐 (みすずコーポレーション/長野市)
- ⑦クラフトジン 香の森・香の雫 (養命酒製造/駒ヶ根市)
- ⑧日本酒 帰山 (千曲錦酒造/佐久市)

### アラカルトメニュー例:

- ・焼きナスのマリネ、乾燥イチジクと味噌入りマスカルポーネ添え
- ・鮭コロッセ、柚子胡椒のクリームエパッサ添え
- ・七面鳥の味噌入りブランケット、舞茸添え
- ・プチケレー流ベジタリアンそば
- ・揚げ高野豆腐、黒バルサミコのキノコあんかけ
- ・プチケレー流クリームあんみつ、そば茶クランブル添え

※変更になる可能性があります

# 長野の「食」と「モノ」にふれる体験イベント in パリ 概要

パリ11区に位置する LE PETIT KELLER (ル・プチ・ケレール) にて、素材にとことんこだわり心と身体に優しい料理を提供する軽井沢出身のオーナーシェフ遠藤カホリ氏による長野県食材を用いた期間限定のメニューの提供及び店頭での物販を展開。



## 「モノ」にふれる – 店頭での長野県産品（食品・伝統工芸品等）の販売

**場所** Le Petit Keller (13 Rue Keller, 75011 Paris)

**期間** 11月1日(火) ~ 当面の間

**販売予定品目** ※変更になる可能性があります

- ・みつらうらっぷ (フォークロア/南木曾町)
- ・信州経木Shiki (やまとわ/伊那市)
- ・糸寒天 (小笠原商店/伊那市)
- ・ゆず胡椒 (ゆずすけ/天龍村)
- ・ゆず醤油 (ゆずすけ/天龍村)
- ・野沢菜ソルト (宮城商店/千曲市)
- ・わさびなめ茸 (宮城商店/千曲市)
- ・信州の恵み ダッタンそば茶 (日穀製粉/長野市)

# 長野の「食」と「モノ」にふれる体験イベント in ミラノ概要

デザイン発祥の地と言われるトルトーナ地区に位置し、有数の観光スポットであるナビリオ運河の近くの複合商業施設のTENOHA MILANO (テノハ・ミラノ) にて長野県の食材とイタリアの旬の食材を用いた期間限定の長野県特別コースメニュー提供及び物販を展開。



## 「食」の体験 - 長野スペシャルコースの提供

**場所** TENOHA MILANO レストラン (Via Vigevano 18, 20144 Milano, Italy)

**期間** 11月5日(土)～8日(火) 【4日間】

**時間** ディナー ①19:15～21:00 ②21:15～23:00

## 使用する県産品

- ・糸寒天 (小笠原商店 / 伊那市)
- ・凍り豆腐 (みすずコーポレーション / 長野市)
- ・信州そば (おびなた / 長野市)
- ・わさび (安曇野市産)
- ・石井味噌 (石井味噌/松本市)
- ・信州牛
- ・シナノゴールド (南チロル産)
- ・日本酒 (宮坂醸造、千曲錦酒造、豊島屋、角口酒造)
- ・クラフトジン (養命酒製造/ 駒ヶ根市)

## コースメニュー

- 前菜1 : 信州牛の握りと軍艦寿司
- 前菜2 : 信州プレート (なめたけ / わさびと地鶏のとりわさ/凍り豆腐と秋野菜の煮物)
- 1stディッシュ : 冷たい信州茶そば (長野の風味と共に)
- Mainディッシュ : 信州牛のステーキ ポルチーニ茸を添えて
- デザート : シナノゴールドの一口寒天、わさびのジェラート

## ドリンクメニュー

- ペアリング : 日本酒4種 (帰山・真澄 ほか2種) + クラフトジン1種 (香の森)
- その他日本酒 : 豊香 辛口、神渡 氷湖の雫、北光正宗 大吟醸、北光正宗特別純米原酒 ひやおろし

# 長野の「食」と「モノ」にふれる体験イベント in ミラノ概要

デザイン発祥の地と言われるトルトーナ地区に位置し、有数の観光スポットであるナビリオ運河の近くの複合商業施設のTENOHAMILANO（テノハ・ミラノ）にて長野県の食材とイタリアの旬の食材を用いた期間限定の長野県特別コースメニュー提供及び物販を展開。



## 「モノ」にふれる - 店頭+ ECでの長野県産品（食品・伝統的工芸品等）の販売

**場所** 【店頭】 TENOHAMILANOショップスペース（Via Vigevano 18, 20144 Milano）

【EC】 TENOHAMILANO EC（<https://shop.tenoha.it/>）

**期間** 【店頭】 11月1日（火）～11月30日（水）【1カ月間】

【EC】 11月1日（火）～12月31日（土）【2カ月間】

### 販売予定品目（20社・56商品）

#### ○水引

- ・ブローチ、マジステ等（木下水引 / 飯田市）
- ・イヤリング（RITUAL the crafts / 飯田市）

#### ○木曾漆器

- ・お弁当箱（大河内家具工房 / 塩尻市）
- ・カトラリー（かねみつ漆器店 / 塩尻市）
- ・タンブラー、豆平皿（丸嘉小坂漆器店 / 塩尻市）

#### ○その他クラフト

- ・みつらうらっぱ（フォークロア/南木曾町）
- ・経木、木のノート（やまとわ / 伊那市）
- ・co:do 各種スラッシュキルトアイテム（フレックス・ジャパン/千曲市）

#### ○その他酒類

- ・香の森、香の雫（養命酒製造/駒ヶ根市）

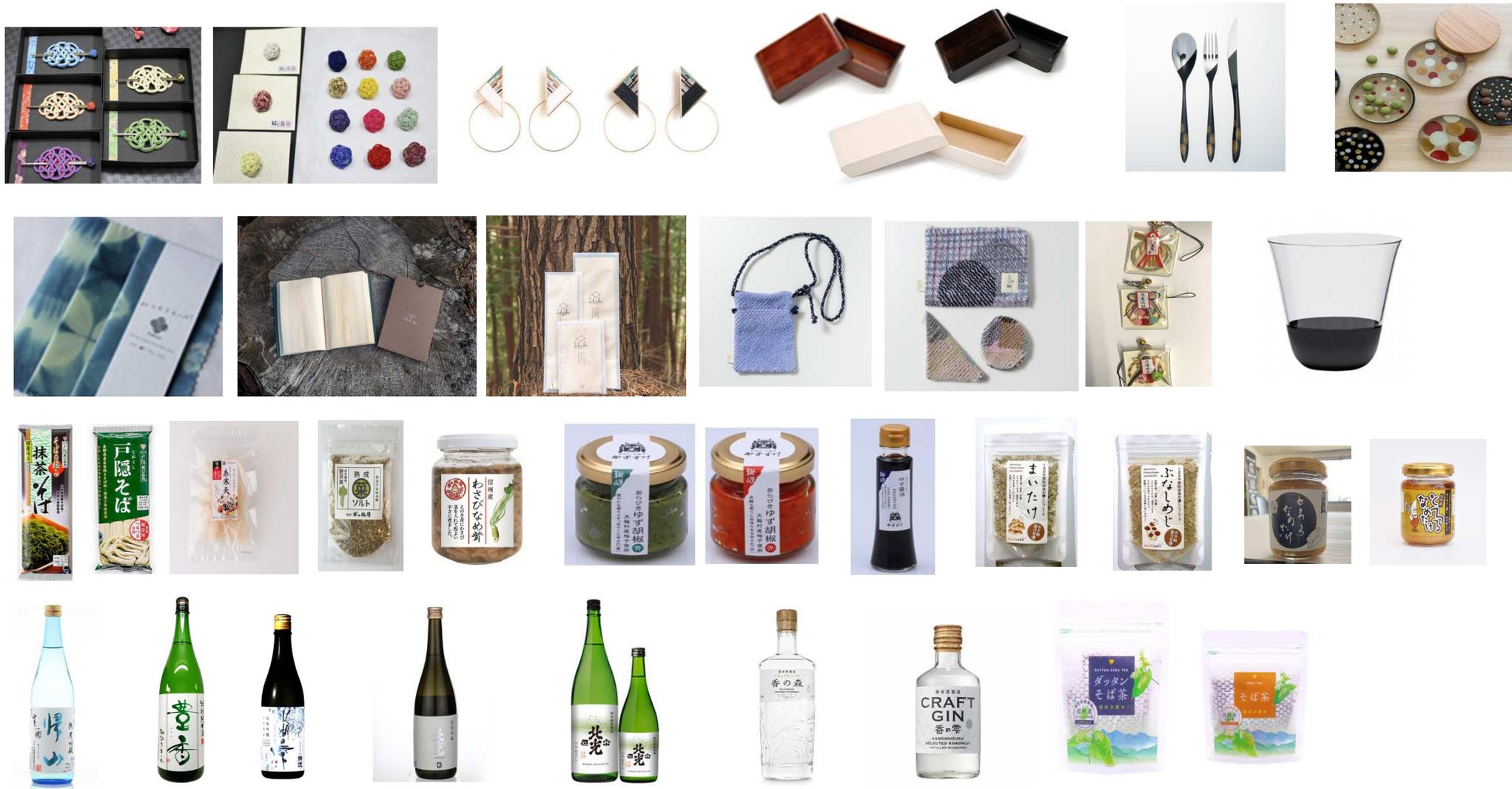
#### ○食品

- ・抹茶そば、戸隠そば（おびなた/長野市）
- ・寒天スープ、糸寒天（小笠原商店/伊那市）
- ・ゆず胡椒、ゆず醤油（ゆずすけ/天龍村）
- ・野沢菜ソルト、わさびなめ茸（宮城商店/千曲市）
- ・各種とろろなめ茸（吉岡/長野市）
- ・そば茶、ダッタンそば茶（日穀製粉/長野市）
- ・まいたけフレーク、ぶなしめじフレーク（MushWell /長野市）
- ・七味唐辛子（八幡屋儀五郎/長野市）

#### ○日本酒

- ・豊香、神渡（豊島屋 / 岡谷市）
- ・北光正宗（角口酒造/飯山市）
- ・帰山（千曲錦酒造/佐久市）

# 「モノ」にふれる - 店頭+ECでの長野県産品（食品・伝統的工芸品等）の販売品目例



Dive deeper and ensconce  
in the spirituality, culture,  
and traditions of the  
Heart of Japan - Nagano Prefecture.



Stories of Nagano

Nagano Prefecture Global Website