

銀座 NAGANO

しあわせ信州シェアスペース

イベントの手引き

山下舞弓さん紹介!

信州の山ごはん 編

～安曇野市産食材を使って/燕岳のご紹介～

■主催 安曇野市

アドコマーシャル株式会社

銀座NAGANOとは



信州の優れた「ヒト」「コト」「モノ」を
トータルで発信するためのスペース

銀座NAGANO～しあわせ信州シェアスペース～は、立地条件と機能を生かし、
信州の優れた価値を発信するためのイベントスペースです。

利用できる方と事業

利用可能な方

長野県の優れた価値をPRしたい方

- ◎長野県及び長野県内の市町村・広域連合その他団体
- ◎長野県内に所在する企業、団体、個人
- ◎長野県にゆかりのあり、県が認めた企業・団体・個人

実施できる
事業

2階 飲食イベントや物産・観光等に関するイベント

長野県の魅力をストーリーを持たせ情報発信。
コアな長野県のファンづくりを目指す。

5階 移住・就職等に関するイベント

長野県への誘客、移住・就業促進などを目指すイベント

利用可能な日時

利用可能日……………年末年始及び年度末日等の特定日を除く毎日

利用可能時間……………10時から20時まで。最小1時間から利用可能。

2階でのイベント受付は10時30分から。

利用料金

▼通常枠

1時間：6,000円

▼無償枠

市町村及び広域連合は無償（各階10時間まで）

※2階と5階の無償枠の流用は不可

※10時間を越えた分については通常の利用料金をいただきます。

利用申請について

受付期間	対象期間	受付期間	対象期間
1月25日～30日	4月～6月	7月25日～30日	10月～12月
4月25日～30日	7月～9月	10月25日～30日	1月～3月

オープン枠の利用申請については、申請可能な日時(イベントスペースの空き状況)を銀座NAGANOイベント担当(03-6274-6015)までお問い合わせください。
上記以外の場合は「実施日の3週間前」までに申請を受付ます。

手続きの流れ



左記のQRコードより
書類をダウンロードし、
申請してください



https://www.pref.nagano.lg.jp/eigy/sharespace_event.html

①事業計画概要書(様式1)の提出

Webサイトより書類をダウンロードし、事業計画概要書を作成し提出してください。

②利用料をお支払いください

長野県より発送される納入通知書に基づき利用料をお支払いください。

③事業計画詳細(様式2-1)【暫定版】の提出

事業実施日の前々月の20日までに「事業計画詳細(・様式2-1・様式2-2・タイムスケジュール)【暫定版】」を提出してください。

④銀座NAGANO HPへの登録

事業実施日の前々月の20日までにイベントの情報を登録してください。

⑤具体的な運営方法の協議

銀座NAGANOのイベント担当スタッフと具体的な運営方法について協議・確認してください。

⑥事業計画詳細(様式2-1)【確定版】の提出

事業実施日の1か月(物品販売等を実施する場合)から2週間前までに確定書類を提出してください。

⑦事業結果報告書(様式3)の提出

事業終了後2週間以内に「事業結果報告書(様式3)」を提出してください。

問い合わせ窓口

メール: event-staff@ginza-nagano.jp

※各種様式等の提出は、関係者内での円滑な情報共有を図るため、原則としてメールで行ってください。

※「事業計画概要書(様式1)」を提出した際には、必ず電話でメールが到達したことの確認を行ってください。

電話 03-6274-6015(銀座NAGANO代表) FAX 03-6274-6557



より詳しい「イベントの手引き(PDF)」のダウンロードはこちら

https://www.pref.nagano.lg.jp/eigyosho/documents/02_tebiki20211027.pdf

イベントで使用する機材、備品、物品等の搬入・搬出

原則、利用申請した時間内で実施

10時半からイベントを開催する場合、前日の18時～19時の間に4階に搬入できます。
※作業を行うことはできません。

自動車での搬入・搬出に関する規制(すずらん通りの通行制限)

平日(土曜日含む)は13時から25時、日曜日及び祭日は12時から24時まで、
銀座NAGANOに面するすずらん通りは車両進入禁止です。
台車を利用して搬入・搬出を行ってください。



会場設営及び備品の使用

原則、利用申請した時間内で実施

会場の備品も利用可能

イベントスペース備品・食器リストから、レンタルできます。事前にお申し出ください。



2階イベントスペースのオープンキッチンの利用について【重要】

[食中毒防止3原則]



- ① 細菌を付けない(清潔)
- ② 細菌を増やさない(迅速・冷却)
- ③ 細菌をやっつける(加熱)



会場の撤収

清掃後、銀座 NAGANO イベント担当スタッフの指示で所定の状態に復帰

イベントで発生したゴミの処理については、持ち帰りいただくか、
ゴミ袋を購入の上、1階のゴミ庫へ入れてください。

① 販売について

販売可能なジャンル

食料品等販売業、食肉販売業、乳類販売業、菓子製造業、
アイスクリーム類製造業、めん類製造業

※酒類は申請が必要です。
申請方法については、長野県観光機構に相談してください。

会計処理

手売り又は長野県観光機構が代行
物品販売の確認書と計画書を提出してください。

手数料

手数料は10%
会計代行の手数料は売上の10%とします。
※手売りの場合は手数料は発生しません。

事前手続き

販売品目申請書の提出
実施日の1カ月前までに、申請書を提出ください。

商品の搬入

当日または前日に搬入
生鮮野菜、果物等の物品は、原則として
当日冷蔵庫に搬入。

売上・手数料の精算

- ◎観光機構から届く売上集計を確認し、
翌月10日までに請求書を観光機構に送付。
- ◎観光機構より、翌月末までに代金を振り込みます。

② 提供について



料理や飲み物の振る舞い及び提供について

料理や飲み物(酒類含む)の提供が可能 長野県が東京都に対し、飲食店営業の営業許可申請済み。

① 調理・提供

主催者の責任で調理・提供可能
食品の衛生管理の知識を持つ方を配置してください。

② 衛生管理

清潔な環境に気を配る
調理器具や食器、テーブルや椅子も清潔に。

③ 会計処理

飲食の会計は主催者で
主催者の責任において処理をしていただきます。

④ キッチン設備、調理器具、食器

キッチン設備は大切に使用
取り扱い説明書を読み使用してください。



銀座NAGANOイベント主催者様専用ページはこちら

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

▼イベント主催者様専用ページ

ユーザー名

メール

パスワード

パスワードを再入力

名

姓

会員レベル イベント主催者

▼会員登録画面

主催者情報

企業/団体名 ※ 別名(会社名)と表示される場合があります。

担当者

電話番号 ※ 半角英数字で入力してください。別名(会社名)の電話番号として表示されます。

Eメール ※ 半角英数字で入力してください。別名(会社名)のEメールとして登録されます。 (強制登録)
強制登録の目的: 「イベント予約」で予約して入力してください。
 例) 03-1234-5678@ginza-nagano.jp / 03-1234-5678@ginza-nagano.jp
 ※ 「株式会社ABC」の直前にスペースが入ると、メール送信エラーが発生する場合がありますので、ご注意ください。
 ※メールアドレスの自動入力機能が有効になっていますが、必ずご確認ください。

ウェブサイト ※ 半角英数字で入力してください。 (例) http://www.ginza-nagano.jp/

掲載依頼希望日 ※ 当日までお願いください。イベント掲載の依頼希望日を入力してください。
記入が無い場合は、前月の末日の夜間となります。

イベント情報

イベントタイトル

実施日時 ※ 開催はイベントの開催時刻を選択してください。 (開催日ある場合は開催時刻)
※ 開催時刻はイベントの開催時刻を選択してください。 (開催日ある場合は開催時刻)

キャッチコピー ※ イベント詳細ページにのみ表示され、イベント予約ページには表示されません。

イベント概要 ※ 300〜1000文字で入力してください。イベント予約ページにのみ表示されるテキストです。

紹介文 ※ イベント詳細ページに表示されるテキストです。
文字数に制限はありませんので、できるだけ詳細な情報を記入してください。

公開する予定期間 予約制 予約制 (有料) 一部予約制 一部予約制 (有料) 実演制
※ 上記に当てはまらない運営形態がある場合は下記に記入してください。 (例) 会員専用

期間 ※ プログラム等により開催中の予定がある場合は、それぞれ両方の枠を記入してください。
例) 14:00~15:00/16:00~17:00/18:00~19:00

会場 ※ プログラムごとで会場が変わる場合は、この欄で必ず「開演先」の枠に記入してください。

料率 ※ プログラムごとで料率が異なる場合は、この欄で必ず「開演先」の枠に記入してください。

①銀座NAGANO

イベント主催者様専用ページ

フォームより会員登録をお願いいたします。
 ご登録いただくと、イベント情報の新規登録及び修正を行うことができます。

▼ログイン画面

ユーザー名またはメールアドレス

パスワード

[パスワードをお忘れですか？](#)

②ログインし、画面指示に従って情報の入力

- ◎主催者情報
- ◎イベント情報(イベントタイトル、概要、写真等)
- ◎講師・ゲストの情報
- ◎銀座NAGANOウェブサイトでの参加申し込みの受付について

※必ず『イベント実施申し込み』を行った上で、情報登録を行ってください。

※ご登録いただいた内容は、当ウェブサイトや広報誌の体裁に合わせて適宜修正させていただくことがありますので予めご了承ください。

※ご登録いただいた内容は、一定の確認期間を経て公開となります。原則として公開までご確認いただくことはできませんので、登録内容の控えをご用意ください。掲載希望日が無い限り前月15日の10:30公開となります。

※プレビューでのご確認の際、このページを再読み込みすると、登録内容が消えてしまいますので、ご注意ください。

◎登録した情報修正の場合

すでにご登録いただいた情報を修正する場合は、「イベント主催者専用ページ」の「登録済みイベントリスト」から修正希望のイベントを選択してください。



山下舞弓さん紹介！ 信州の山ごはん

～安曇野市産食材を使って/燕岳のご紹介～

安曇野市産の旬の食材を使ったイチオシ山ごはんをご紹介します！

モデル、登山系YouTuberとして活動している山下舞弓さんによる「信州の山ごはん」レシピをご紹介します！今回は安曇野市産の旬の食材を使った「トマトとなすの麻婆炒め」を作ります。

また、この秋おすすめの「燕岳(つばくろだけ)」をご紹介します。山下さんが実際に登った際の画像を見ながら、アクセスの方法や下山後立ち寄れるおすすめスポットも紹介します。

実施概要

- 日 程 2023年8月31日(木)
- 時 間 18:00～19:30
- 定 員 24名(申込先着順)
- 参加費 2,000円
- 主 催 安曇野市・
アドコマーシャル株式会社



イベント内容

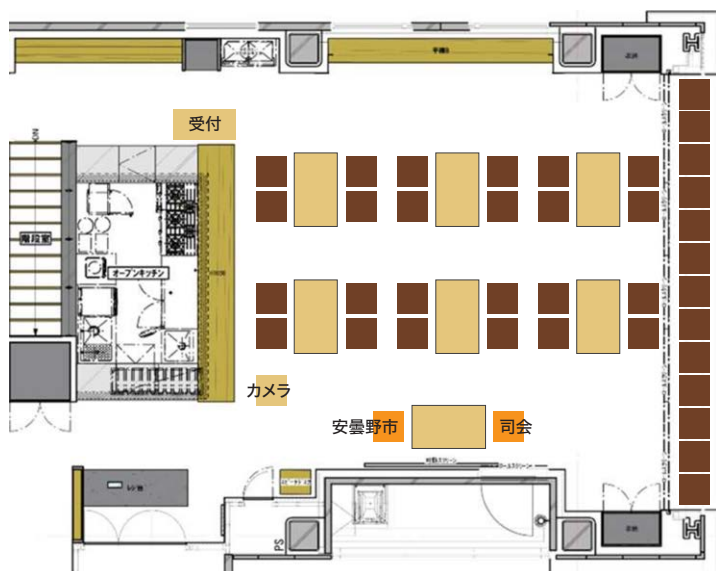
- 安曇野市の食材を使った山ごはんレシピの紹介※試食あり
- レシピで使用した野菜のご紹介
- 燕岳の紹介:アクセスや下山後に立ち寄れるオススメスポットも
- 野菜の販売:イベント終了後、レシピで使用した安曇野産食材の販売を行います



【ゲスト】モデル、登山系YouTuber 山下舞弓さん

雑誌、CM、TVなどで活動するモデル。2019年に長野県に移住し、1年を通してアルプスから里山での山登りを楽しむ。2020年より「YouTube」で「オトナ女子の山登り」チャンネルをスタート。実際の登山の様子や山ごはんの作り方、山グッズの紹介等幅広く発信している。

【会場レイアウト】 レイアウト (テーブル着席 24 名)



【スタッフ】 6名

- ◎山下さん : 司会・進行
- ◎安曇野市 (1名) : 観光紹介
- ◎ほりがね物産センター (1名) : 食材紹介
安曇野市 (1名)
- ◎イベント業者 (2名) : 受付、イベントサポート、
記録写真撮影

【イベント備品】

- ◎山下さん
販売用手ぬぐい、山ごはん調理用具
(バナー、メスティン他)
- ◎安曇野市
食材(ナス15本、いんげん 75本、ミニトマト75個、
旨辛醬)、お米、パンフレット
- ◎銀座NAGANO備品
マイク、ディスプレイ、HDMIコード、ハンディカメラ、
三脚、キッチン備品、炊飯器
- ◎イベント業者
アンケート用紙、鉛筆、受付の用紙(参加者名簿)、
大豆ミート・水・ごま油・生姜

【スケジュール】

- 《8/2》
初回全体打ち合わせ/事業計画の提出
- 《8/8》
HP掲載用の野菜の撮影(安曇野市)
試作品の食材郵送(8/9到着で安曇野市→山下さん)
- 《8/10》
銀座NAGANO HPのイベントページに
イベント情報の登録
Instagram広告にてイベントの告知開始
- 《8/29》
イベント備品の事前発送(8/31着)
山ごはん調理用具、販売用手ぬぐいを郵送
- 《8/31》開催当日
15:00 集合、食材持ち込み(安曇野市)
山ごはん仕込み準備
カメラ、モニターセッティング
17:00 当日うちあわせ
18:00 イベント開始
20:00 片付け終了、解散

【イベント内容】 司会進行:山下さん

①安曇野市の食材を使った山ごはんレシピの紹介(トマトとなすの麻婆炒め) 20分

手元をモニターに映しながら、バーナーやメスティン等、山の調理で使う道具で実際に作りながらレシピ紹介。

②山ごはん試食(参加者分用意) 20分

※イベント前に仕込み。レシピ紹介ができたところで配膳

③食材紹介 担当:藤森様(ほりがね物産センター)

参加者には試食いただきながら、野菜の紹介を山下様と藤森様の掛け合いで展開。
ほりがね物産センターのPR。

(野菜の特徴、これからの旬の野菜、物産センターに買い物するのにおすすめの時間帯等)

～準備・試食の皿の片付け～

④燕岳や安曇野市の周辺観光の紹介 20分 担当:加川様(安曇野市)

燕岳や周辺観光紹介を山下様と加藤様の掛け合いで展開。

- 1.山下さんが燕岳に実際に登った際の紹介動画を見ながら、燕岳の紹介。
- 2.燕岳までのアクセスの紹介
- 3.下山後立ち寄れる、おすすめスポットの紹介(飲食店、温泉他)

～イベント自体は終了～

⑤山下さんの手ぬぐい販売

希望者に山下さんの書籍販売記念の手ぬぐい販売(サイン、記念撮影)



食材の紹介



燕岳や安曇野市の周辺観光の紹介

ナスとトマトのピリ辛麻婆炒め

【材料(1人前)】

ナス	1本(15cmぐらい)
いんげん	5本
ミニトマト	5個
大豆ミート	50g
旨辛醬	大さじ1
水	大さじ1
ごま油	大さじ2
生姜	小さじ1/2



【作り方】

- ①ナスはヘタを切り落とし乱切り、インゲンは3～4等分(2cm幅)、プチトマトは縦半分、生姜はみじんぎりにする。
- ②フライパンに生姜とごま油を入れ火にかけて、ナスを炒め、しんなりしてきたらインゲン、ミニトマト、大豆ミートを入れ混ぜる。
- ③水と旨辛醬を入れ全体を混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

【当日分量 15人分】

ナス	15本
いんげん	75本
ミニトマト	75個
大豆ミート	750g
旨辛醬	1個
水	2ℓペットボトル1本
ごま油	1本
生姜	生姜1袋



※上記の写真は1人分です。

【記録写真】



山ごはん仕込み準備



山ごはんレシピ紹介



山ごはんレシピ紹介



山ごはんレシピ紹介



食材の紹介



燕岳や安曇野市の周辺観光の紹介



燕岳や安曇野市の周辺観光の紹介



山下さんの手ぬぐい販売

【イベント告知】

- ①銀座NAGANO イベントページに掲載 :8/15～
- ②広告配信 Instagram・Facebook広告 :8/10～8/14
配信予算:15万 配信エリア:東京、神奈川、埼玉、千葉(20～49歳)
- ③山下さんSNS :8/13

▼イベントページ



▼イベントページ原稿

山下舞弓さん紹介！信州の山ごはん ～安曇野市産食材を使って/燕岳のご紹介～



安曇野市産の旬の食材を使ったイチオシ山ごはんをご紹介します！

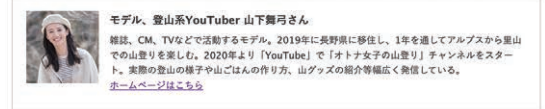
モデル、登山系YouTuberとして活動している山下舞弓さんによる「信州の山ごはん」レシピをご紹介します！今回は安曇野市産の旬の食材を使った「トマトとなすの麻婆炒め」を作ります。また、この秋おすすめの「燕岳（つばくろだけ）」をご紹介します。山下さんが実際に登った際の画像を見ながら、アクセスの方法や下山後立ち寄れるおすすめスポットも紹介します。



- 【イベント内容】
- 安曇野市の食材を使った山ごはんレシピの紹介※試食あり
 - レシピで使った野菜のご紹介
 - 燕岳の紹介: アクセスや下山後に立ち寄れるオススメスポットも
 - 野菜の販売: イベント終了後、レシピで使用した安曇野産食材の販売を行います

日時: 8月31日(木) 18:00～19:30
場所: 銀座NAGANO 2F イベントスペース
参加料金: 2,000円 (現金のみ、おつりのないようご準備ください)

ゲスト



開催日 2023年08月31日(木)
時間 18:00～19:30
定員 24名(申込先着順)
参加費 2,000円
お問い合わせ 長野県営業局/アド・コマース株式会社 TEL 026-235-7249
メールでのお問い合わせはこちら
※お問い合わせの際は、件名に「イベント名」と「開催日」をご記入ください

▼山下さんSNSにて情報告知



▼Instagram・Facebook広告



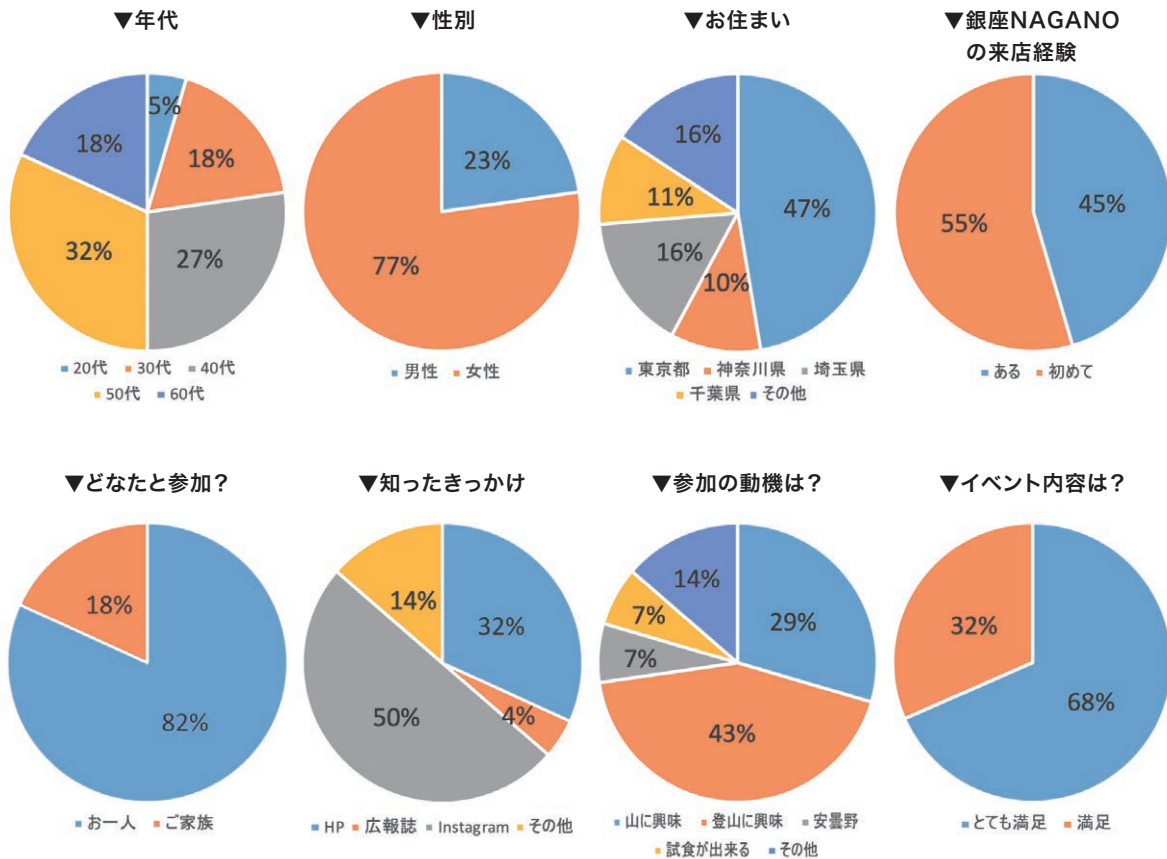
▼Instagram広告原稿

銀座にある長野県アンテナショップ【銀座NAGANO】で安曇野市産食材を使った山ごはんのレシピ紹介のイベントを8月31日(木)に開催!

山下舞弓さんが、秋の登山シーズンにオススメのスポットもご紹介!

是非ご参加ください☆

アンケート集計



▼イベントの感想・ご意見

- ◎山ご飯は、あまり作ったことはなかったのですが、ぜひチャレンジしてみようと思いました。
大豆ミートおいしかったです!お野菜も!山情報もすぐためになりました。
- ◎素敵なイベントでした。山ご飯も紹介していた山々も大変参考になりました。
- ◎とても楽しかったです。食事も美味しく試してみたいと思いました。
- ◎利用した野菜や調味料は用意していたら、とても売れたと思います。
- ◎まゆみさんの大ファンでもあり、9/25にちょうど燕岳登山を予定してるので、
今日は本当に楽しい時間を過ごすことができました。
- ◎ナスとトマトのピリ辛麻婆炒めが美味しかったです。

▼その他、ご意見・ご要望

- ◎長野の色々な情報も 今後も知りたいので、ぜひまたイベントに参加したいです。長野の山が大好きです。
- ◎トークショーではなく、このような料理イベント(長野の食材での)とてもよいと思います。
- ◎また開催して欲しいです。
- ◎他の地域も期待しています。
- ◎山ごはんおいしかったです。長野は祖母の出身地でもあり大好きな土地です。今日はありがとうございました。
- ◎質問もできて、充実したイベントでした。