

銀座NAGANOイベント開催のお知らせ

「北信州×越後妻有」五感で感じる雪国の食文化 ～雪が紡ぐ山・里・人、そして温かさに触れる～

銀座NAGANOにて、本イベント限定の県境地域の食材を使ったスペシャルメニューを食しながら、日本有数の多雪地帯「長野県・北信州」と「新潟県・越後妻有」の豊かな自然に育まれた食文化や人の温かさを堪能しませんか。

日時 令和7年 **10月17日** (金)

第1部 12:00～14:40 (開場 11:30)
※旅行会社、メディア、インフルエンサー限定

第2部 16:00～18:00 (開場 15:30)
※どなたでもご参加いただけます



場所 **銀座NAGANO 2階イベントスペース** (東京都中央区銀座5丁目6-5)

登壇者
宮澤 清氏 (有限会社大地・代表)
稲見 朋子氏 (雪国たべごと研究室・主宰)
平原 孝将氏 (七良兵衛珈琲シェフ)
野沢温泉マウンテンリゾート観光局
栄村秋山郷観光協会
津南町観光協会

詳細は別添チラシ・申込サイトをご覧ください



申込み **銀座NAGANOホームページ** → → →

<https://www.ginza-nagano.jp/products/251017event?variant=51265059127572>

申込締切 令和7年10月10日(金) 16:00

*** 第1部 ***

参加費：無料 (食事、ジュース飲み比べ付き)
トピックス：観光局 (協会) への個別相談も行います。
オリジナルツアーの造成も可能です。

*** 第2部 ***

参加費：2,500円 (食事、ジュース飲み比べ付き)
トピックス：雪国への観光を更に楽しめる秘訣や
地元出身者・移住者のリアルな話が聞けます。



主催 長野県北信地域振興局、後援 新潟県十日町地域振興局

長野県公式LINEにご登録ください!

「事業者サポート」に回していただくと
産業支援情報を受け取ることができます。
登録はこちらから →



(問合せ先)

北信地域振興局商工観光課 中原、小倉

電話 0269-23-0219 (直通)

0269-22-3111 (代表) 内線 252

FAX 0269-23-0256

E-mail hokuchi-shokan@pref.nagano.lg.jp

会場: 銀座NAGANO
2階イベントスペース

10月17日 (金)

12:00 ~ 14:40 (開場11:30)

参加無料

旅行会社・メディア・
インフルエンサー限定

※ 先着24名様



©津南町

「北信州×越後妻有」 五感で感じる雪国の食文化



地域を学ぶ

長野県・新潟県から、食に携わる講師がそれぞれ登壇し、地域の食や文化についてディープな情報を語ってまいります。



味を楽しむ

地域の食材を使った特別メニューの試食や地元産ジュースの飲み比べなど、雪国ならではの味覚を堪能していただきます。



©GOAT

モデルコースを知る

地元の観光協会がおすすめする観光モデルコースを提案します。イベント終盤には観光協会への個別相談も受け付けます。

登壇者

講師 稲見 朋子氏 (雪国たべごと研究室・主宰)
講師 宮澤 清氏 (有限会社大地・代表)
料理人 平原 孝将氏 (七良兵衛珈琲シェフ)

野沢温泉マウンテンリゾート観光局 (長野県)
栄村秋山郷観光協会 (長野県)
津南町観光協会 (新潟県)

申し込み 銀座NAGANOホームページ →

主催 (問合せ) 長野県北信地域振興局商工観光課 TEL 0269-23-0219
後援 新潟県十日町地域振興局



～雪が紡ぐ山・里・人、そして温かさに触れる～



© (一社) 木島平村観光振興局

雪解け水がもたらす大地の恵み

豪雪地帯である北信州・越後妻有では、ブナの森をはじめとする木々が水を蓄え、春になると雪解け水が里に流れていき、湧き出てくる清らかな水が1年を通して人々の生活を潤してくれます。

雪解け水は、土壌の活性化を促し、稲などの栄養供給を助け、また寒暖差を生むことで旨みや甘みを閉じ込める効果も。米以外にも、野菜などの栽培や酒造りにも利用されています。

こうして雪解け水は、山、里、人をつないでくれる重要な役割を担っているおり、この地域だからこそその恵まれた資源となっています。

雪国だからこそ感じる 人のあたたかさ

豪雪地帯であるこの地域では、

自然が厳しいからこそ人と人が助け合って生きており、そのつながりが人々の温かさを生み出しています。

地域を訪れた人たちも、地域を知れば知るほどきつとどこかで感じる事ができ、一度来たら

「あの人に会いにまた来たい」

「あの人の料理をまた食べに来たい」と思うファンも多いほど。

祭文化が根強く、祭にコミットすることでより地域の絆を高めています。

住民同士のつながりが強い雪国だからこそ生まれる安心感でもあり、旅先で人の温もりに触れ、関係性を育むことができるのも北信州×越後妻有の良さです。

稲見 朋子 氏

いなみ ともこ



栃木県出身、東京都育ち。都内の美大卒業後、アーティストのアシスタントをしつつ、食材や料理の水面下にある歴史や文化を掘り下げることがコンセプトに食の活動を開始。同時期に信越の豪雪地帯へ移住し、発酵やフレンチの店、料理家のもとで経験を積む。現在は栄村を拠点に、山の暮らしと向き合いながら、世界中の郷土料理にも関心を寄せている。山野草やマタギ文化、山のきのこなどを扱う料理教室の主宰をはじめ、ケーキや弁当の仕出しも行う。

食の表現を通じて、山の暮らしや季節の恵みを伝えている。

宮澤 清 氏

みやざわ きよし



新潟県津南町出身。有限会社大地代表。幼少期に見た「空からのおくりもの」を描いた紙芝居が心に残り、雪室事業を志す。平成19年度、新潟県の地域支援型ビジネス促進事業として、津南町に「自然対流型の雪室貯蔵」を導入。高原野菜を中心に貯蔵し、自社で加工・販売までを一貫して行う。平成27年度には雪室を増設し、世界有数の豪雪地・津南町ならではの技術と環境を活かし、高原野菜等の高付加価値に取り組んでいる。

雪とともに生きる地域の知恵を次世代へと伝えるとともに、雪室の可能性を地域振興にも広げている。

平原 孝将 氏

ひらはら たかまさ



長野県出身。幼少期を関東で過ごし、小学校から高校までは長野県伊那市で育つ。高校卒業後は和食料理店で働きながら製菓の専門学校に通い、卒業後は都内有名ホテルでパティシエとして経験を積む。イタリアンレストランでの勤務を経て、野沢温泉村とのご縁から旅館や飲食店等を運営する(有)白樺に就職し、「七良兵衛珈琲」のシェフとして活躍する傍ら、狩猟の免許も取得。パティシエとして培った菓子づくりの技術を料理に応用したり、自ら山に入り採取した食材を使ったりと、幅広い知識と独自の発想力で、ここにしかない一皿を生み出している。

会場: 銀座NAGANO
2階イベントスペース

10月17日 (金)

16:00 ~ 18:00 (開場15:30)

参加費: 2500円
(飲食代含む)

※ 先着24名様



©津南町

「北信州×越後妻有」 五感で感じる雪国の食文化



地域を学ぶ

長野県・新潟県から、食に携わる講師がそれぞれ登壇し、地域の食や文化についてディープな情報を語ってまいります。



味を楽しむ

地域の食材を使った特別メニューの試食や地元産ジュースの飲み比べなど、雪国ならではの味覚を堪能していただきます。



©GOAT

モデルコースを知る

地元の観光協会がおすすめする観光モデルコースを提案します。

登壇者

講師 稲見 朋子氏 (雪国たべごと研究室・主宰)
講師 宮澤 清氏 (有限会社大地・代表)
料理人 平原 孝将氏 (七良兵衛珈琲シェフ)

野沢温泉マウンテンリゾート観光局 (長野県)
栄村秋山郷観光協会 (長野県)
津南町観光協会 (新潟県)

申し込み 銀座NAGANOホームページ →

主催 (問合せ) 長野県北信地域振興局商工観光課 TEL 0269-23-0219
後援 新潟県十日町地域振興局



～雪が紡ぐ山・里・人、そして温かさに触れる～



© (一社) 木島平村観光振興局

雪解け水がもたらす大地の恵み

豪雪地帯である北信州・越後妻有では、ブナの森をはじめとする木々が水を蓄え、春になると雪解け水が里に流れていき、湧き出てくる清らかな水が1年を通して人々の生活を潤してくれます。

雪解け水は、土壌の活性化を促し、稲などの栄養供給を助け、また寒暖差を生むことで旨みや甘みを閉じ込める効果も。米以外にも、野菜などの栽培や酒造りにも利用されています。

こうして雪解け水は、山、里、人をつないでくれる重要な役割を担っているおり、この地域だからこそその恵まれた資源となっています。

雪国だからこそ感じる 人のあたたかさ

豪雪地帯であるこの地域では、

自然が厳しいからこそ人と人が助け合って生きており、そのつながりが人々の温かさを生み出しています。

地域を訪れた人たちも、地域を知れば知るほどきつとどこかで感じる事ができ、一度来たら

「あの人に会いにまた来たい」

「あの人の料理をまた食べに来たい」と思うファンも多いほど。

祭文化が根強く、祭にコミットすることでより地域の絆を高めています。

住民同士のつながりが強い雪国だからこそ生まれる安心感でもあり、旅先で人の温もりに触れ、関係性を育むことが出来るのも北信州×越後妻有の良さです。

稲見 朋子 氏

いなみ ともこ



栃木県出身、東京都育ち。都内の美大卒業後、アーティストのアシスタントをしつつ、食材や料理の水面下にある歴史や文化を掘り下げることがコンセプトに食の活動を開始。同時期に信越の豪雪地帯へ移住し、発酵やフレンチの店、料理家のもとで経験を積む。現在は栄村を拠点に、山の暮らしと向き合いながら、世界中の郷土料理にも関心を寄せている。山野草やマタギ文化、山のきのこなどを扱う料理教室の主宰をはじめ、ケーキや弁当の仕出しも行う。

食の表現を通じて、山の暮らしや季節の恵みを伝えている。

宮澤 清 氏

みやざわ きよし



新潟県津南町出身。有限会社大地代表。幼少期に見た「空からのおくりもの」を描いた紙芝居が心に残り、雪室事業を志す。平成19年度、新潟県の地域支援型ビジネス促進事業として、津南町に「自然対流型の雪室貯蔵」を導入。高原野菜を中心に貯蔵し、自社で加工・販売までを一貫して行う。平成27年度には雪室を増設し、世界有数の豪雪地・津南町ならではの技術と環境を活かし、高原野菜等の高付加価値に取り組んでいる。

雪とともに生きる地域の知恵を次世代へと伝えるとともに、雪室の可能性を地域振興にも広げている。

平原 孝将 氏

ひらはら たかまさ



長野県出身。幼少期を関東で過ごし、小学校から高校までは長野県伊那市で育つ。高校卒業後は和食料理店で働きながら製菓の専門学校に通い、卒業後は都内有名ホテルでパティシエとして経験を積む。イタリアンレストランでの勤務を経て、野沢温泉村とのお縁から旅館や飲食店等を運営する(有)白樺に就職し、「七良兵衛珈琲」のシェフとして活躍する傍ら、狩猟の免許も取得。パティシエとして培った菓子づくりの技術を料理に応用したり、自ら山に入り採取した食材を使ったりと、幅広い知識と独自の発想力で、ここにしかない一皿を生み出している。