しあわせ信州
山々と育む すこやかな国

長野県（北信地域振興局）プレスリリース　令和８年（2026年）11月16日

「信越自然郷　食と酒のペアリングイベント in 銀座 NAGANO」を開催します

信越自然郷へのアクセスが良い首都圏の方を対象に、地域が誇る多彩なお酒と地域食材を活かした料理とのペアリングを通し、地域の風土が育んだ食と酒の魅力や楽しみ方を発信するイベントを開催します。

日　時　令和８年 11 月 23 日（月・祝）
第１部：12 時から 13 時 30 分まで
第２部：16 時 30 分から 18 時まで



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 NOCO ビル）

内　容　信越自然郷の「食と酒」のペアリング体験会

シェフによるペアリング（３品）解説、造り手による酒の特徴やこだわり等の説明、参加者との交流

【参加事業者】
・シェフ
片桐健策氏（野沢温泉 ハウスサンアントン シェフ兼常務取締役）

・造り手（順不同）
第１部：fattoria BEL TRAMONTO（中野市）、角口酒造店（飯山市）
富井蒸留所（野沢温泉村）
第２部：Gozan Wine Works（中野市）、飯山マウンテンファーム蒸溜所（飯山市）
Anglo Japanese Brewing Company（野沢温泉村）

参加費　2,500 円（税込）

申　込　銀座 NAGANO 公式ホームページ内申込フォーム
（https://www.ginza-nagano.jp/products/261123event）から申込みください。

申込フォーム二次元コード

取　材　取材を希望される場合は、下記担当までご連絡ください。

長野県150th NAGANO　わたしの、私たちの長野県。
150th Anniversary 1876-2026
信越自然郷

（問合せ先）
担　当　北信地域振興局商工観光課　池田
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

自然共生圏
信越自然郷
shin'etsu shizenkyo



信越自然郷　食と酒のペアリングイベント

in 銀座NAGANO

～雪国が育む秋の豊穣と、厳選地酒の至高のマリアージュ～

豊かな自然と清らかな水が生み出す信越自然郷の食と酒。
このイベントでは日本酒やワイン、クラフトジンなどの酒類、地域自慢の食材が織りなす特別なマリアージュをお楽しみいただけます。
食と酒を通じて、信越自然郷ならではの魅力をご体感ください。

※本イベントは20歳以上の方を対象としております。

ここが見逃せない！

- 地域の恵みを知る
  信越自然郷の魅力を発見
- 新たな味に出会う
  ペアリング体験で新たな味わいを発見
- 匠の技に触れる
  造り手の想いを発見

2026.11.23（月・祝）
12:00-13:30（第１部）
16:30-18:00（第２部）

会　場　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）

参加費　2,500円（税込）
定　員　各部　20名
事前に申込ください
お申し込みはこちら

長野県 NAGANO 150th

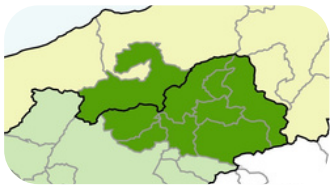
主催（問い合わせ先）
長野県 北信地域振興局 商工観光課
〒383-8515 中野市壁田955 長野県北信合同庁舎 2階　電話 0269-23-0219

HOKUSHINNAGANO

「食と酒」が出会う、特別な時間。

信越自然郷の豊かな自然が育んだ「食と酒」を味わいながら、
生産者の想いや風土を発見。
味わうほどに現地を訪れたくなる特別なひとときをお届けします。

信越自然郷とは？



長野県と新潟県にまたがる信越９市町村（中野市·飯山市·妙高市·山ノ内町·信濃町·飯綱町·木島平村·野沢温泉村·栄村）で構成され雄大な自然に囲まれたエリア。上信越高原と妙高戸隠連山にまたがり、高原の美しい景色とともに、温泉や雪国文化、郷土料理など、春夏秋冬それぞれの魅力があふれる観光地です。



料理を手掛けるシェフ

Haus St.Anton

片桐　健策 さん　野沢温泉ハウスサンアントン（有限会社福田屋商店） シェフ兼常務取締役

オーストリアのザルツブルク州立ホテル学校卒業。
アルペンスキー選手として２度全日本選手権優勝ののち、料理人に転身。
ザ·リッツカールトン大阪「ラ·ベ」にて研鑽を積み、家業の「ホテル ハウスサンアントン」のシェフに就任。
アスリート経験を活かし、人間の身体づくりの根源である「食事」を大切に「you are what you eat」をモットーとする。
豪雪が育んだ「発酵·保存·熟成·源泉調理」と地域の良質な水と食材にフランスを初め世界各国での暮らしで得たさまざまなエッセンスを融合し、美味しくて健康的なこの土地ならではの『ガストロノミー』を提案する。

造り手

第１部　12:00-13:30



fattoria BEL TRAMONTO（中野市）

中野市街地を望む、標高500mの畑で育まれたぶどうが結実。今年初リリースの記念すべきワインが銀座NAGANOに初登場。



角口酒造店（飯山市）

ブナの原生林をいただく霊峰·鍋倉山の湧水と厳選酒米を用い、杜氏の技で醸す。地域に愛され続ける伝統の地酒は匠の技が息づく逸品。



富井蒸留所（野沢温泉村）

代表自らDIYで作った蒸留所が生む、「味とおもしろさ」を追求したスピリッツ。長野県限定の特別なジンが銀座に初お目見え。

第２部　16:30-18:00



Gozan Wine Works（中野市）

一粒一粒のぶどうと真摯に向き合い、その魅力を表現するワイン造りを追求。自社醸造所の設立を目指し、情熱を注ぐオーナー渾身の一本。



飯山マウンテンファーム蒸溜所（飯山市）

「Farm to Bottle」をコンセプトに、原料から蒸留·ボトリングまで一貫して製造。豪雪の風土が生み出した特別な味わい。



AJB Co.（野沢温泉村）

厳選した自然素材と野沢温泉の湧き水を使用した、手作りにこだわったビール。木樽で発酵と熟成を経た逸品が奥深い味わいを醸し出す。

当日のプログラム（第１部·第2部共通）

受付
開始20分前から

» ペアリング体験
３品の料理とお酒をペアリングします

» 抽選会
はずれはありません

» 閉会

追加のお酒について



ペアリングで提供するお酒以外にも、各酒蔵自慢のお酒をご用意しています。

追加のお酒は
１杯 500円（税込）で
お楽しみいただけます。

※銘柄は当日会場でご案内します。