

2022



銀座 NAGANO

シニアの暮らしを応援するマガジン

1

vol.83 令和3年12月15日発行 FREE

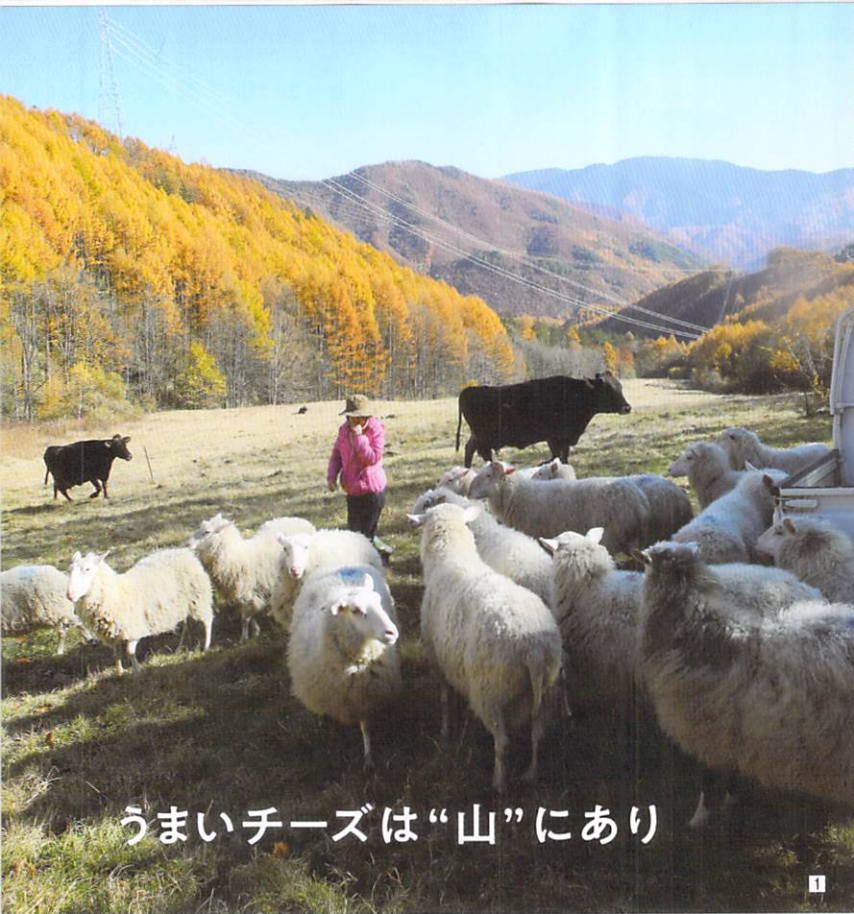
# うまいチーズは“山”にあり



チーズに感じる信州のかわり

険しくも美しいアルプスの山々や、  
暮らしに寄り添う里山で作られるチーズたち。  
作り手たちは、信州の多様な自然環境を、  
“その地らしさ”の味に変え、生かし  
こだわりのチーズを生み出しています。

詳しくは中面で



## うまいチーズは“山”にあり



1 晩秋のまきばで、自由に過ごす牛や羊たち。牛と異なり、羊は搾乳を終えた晩夏から初冬まで、小屋に戻らずずっと山で過ごすそうです。2 アルパージュに興味を抱くのとほぼ同時期に、アルプスの山岳地帯で飼育される牛「ブラウンスイス」を知った清水夫妻。「当時、日本で唯一ブラウンスイス牛を飼育していた日野水牧場でミルクを飲ませてもらった瞬間にこれだ!と思ったんだよね」と振り返ります。3 森の中を流れる小川の水で喉を潤すブラウンスイス牛。

### 理想の“アルパージュ”を求めて 清水牧場チーズ工房

乗鞍岳と御嶽山の間位置する鎌ヶ峰の中腹。標高1,500mのまきばの中でブラウンスイス牛とフライスランド羊を育て、“山のチーズ”作りに情熱を傾けるのが、清水牧場チーズ工房の清水則平さん・晴美さん夫妻です。

子どものころから“牛飼い”に憧れていたという則平さん。1982年に岡岡県で念願だった乳牛の牧場経営をスタートさせました。しかし、牛舎で餌を並べ、ミルクを搾る作業を行う現実、は、則平さんが思い描いていた“牛飼い＝大自然の中の広い牧場で牛たちと家族のように暮らす”というイメージとは異なるものだったといいます。牛とミルクの関係性を徹底的に勉強し直す中で、2人の感性を刺激したのがチーズでした。毎週のようにフランスからチーズを取り寄せるなど知識を深めていく中、“アルパージュ”という山岳地帯のチーズ作りに強い憧れを抱くようになりました。

「チーズの本場のヨーロッパでは、その地の気候風土に合った牛を飼い、そのミルクでチーズを作るのが当たり前。土地によって、作られているチーズの種類も味も全然違います。その中でも私たちが理想としたのは、“アルパー

ージュ”。標高1,500m以上の高地で初夏から秋まで牛を放牧し、良質な自然の草を食べさせ、そのミルクからチーズを作るスタイルでした」

しかし、当時の牧場の標高は450m。“アルパージュ”が実現できる地として思い浮かんだのが、3,000m級の山々が連なる長野県でした。少しでも理想の地へ近づくため、牛と羊を引き連れた大移動の末、長野県東御市に牧場を開業。そして2005年、ついに現在の地に巡り合います。酪農に携わりはじめてから25年の月日が経っていました。

5月、長く厳しい冬が終わるとともに始まる放牧。朝の搾乳が終わると、6時ごろには牛たちが一斉にまきばに向かって森の中を駆け上がっていきます。広大なまきばの中で自生する草を食べ、山から流れ出る清らかな水を飲み、のんびりと過ごす牛や羊たち。15時ごろになると牛たちは自然と小屋に戻っていくのだそう。そんな自然豊かな環境で育った牛や羊のチーズは、山々の自然や生命の力強さを感じる滋味深い味わいで、多くの人々を魅了しています。

清水牧場チーズ工房  
松本市奈川151 0263-79-2800  
<http://www.avis.ne.jp/~svarasa/>

毎月20日  
入荷予定



1,500円  
詳しくは

銀座 NAGANO で取り扱う各社チーズの一覧はこちら ▶▶▶





1



2



4

1 熟成前のチーズ。ミルクは東御市の小林牧場から仕入れてます。  
2 4 チーズに地元らしさを出し続けるは是本さん。近所の猫をモチーフにしたチーズも。 3 春日温泉の源泉で磨くウォッシュチーズ「KASUGA」



1



2

3

1 2 「ブルーチーズの2度の受賞で常に高品質なチーズを製造していると証明できたことがうれしい」と塩川さん。 3 同社ではチーズを使用したさまざまな商品やワインナーとのコラボイベントなども展開。

## 地域と織りなすチーズ作り BOSQUESO CHEESE LAB.

「MIMAKI」「FUSE」など、近隣地区の名を冠したユニークなチーズが並ぶBOSQUESO CHEESE LAB。「原料のミルクの成分や風味が、日々微妙に変化したり、熟成が味に深みを加える点がチーズ作りの難しくも面白いところですね」と話すのはオーナーの是本健介さん。自動車会社のエンジニアからチーズ職人へと転身した経歴を持ちます。是本さんのチーズは、ヨーロッパ流の製法に“長野らしさ”を加えることが特徴で、常にチーズ作りに生かせる素材を探しているそう。その一例が、近隣の温泉を活用したチーズ作り。アルカリ成分の強い温泉水でチーズを磨くウォッシュチーズの「KASUGA」や、塩分の濃い温泉水に漬けたモッツァレラチーズなど、20種ものこの地ならではのチーズを製造しています。地域の人々となつながら、この地に対する思いを強めていった是本さん。「チーズを通して地域を盛り上げていきたい」と、新たな風を吹き込み続けます。

BOSQUESO CHEESE LAB.  
佐久市春日2208-2 050-1170-2575  
<https://bosqueso.official.ec/>

毎月10日  
入荷予定



詳しくは  
10月1日

## 100の挑戦が生み出したチーズ アトリエ・ド・フロマージュ

1982年創業のアトリエ・ド・フロマージュ。日本で初めてクリーミーなフレッシュチーズ「フロマージュ・フレ」を製造したチーズ界のバイオニアです。「創業者の松岡夫妻が『100チャレンジして1つ成功すればよい』と言うのも、自身が挑戦し続けてきたからこそでしょう」と話すのは、チーズ製造の責任者・塩川和史さん。2007年に入社し、日本のチーズを世界レベルに引き上げたいとの思いでチーズ作りに取り組んできました。特に力を入れるのがブルーチーズ。さまざまなチャレンジや改良を積み重ね、2014年には「ジャパンチーズアワード」のグランプリを、今年11月には「翡翠」（青かびタイプ）が「World Cheese Awards 2021」で国内唯一、最高品質の16品に選ばれる快挙を成し遂げました。「創業者から続く試行錯誤の積み重ねが今につながっています。自分もさらなる挑戦を重ね、次世代につなげたい」と塩川さん。100の挑戦がまた新たな逸品を生み出します。

株式会社アトリエ・ド・フロマージュ  
東御市新張504-6 0268-64-2767  
<https://www.a-fromage.co.jp/>

毎月15日  
入荷予定



詳しくは  
10月1日

ウェブサイトではそれぞれのチーズストーリーをもっとお楽しみいただけます。

銀座NAGANOの  
ソムリエ・酒師がおすすめる

チーズに合うワイン・シードル・日本酒

ワイン



[林農園(塩尻市)]

五一わいん  
メルロロゼ  
スパークリング

720ml 2,098円

メルロから造られたサーモンピンク色のフレッシュ&フルーティな味わい。きめ細やかな泡とキリッとした酸で、クリームチーズなどのフレッシュチーズとよく合います。



[信州たかやまワイナリー(高山村)]

STW103  
(醸しソーヴィニヨン  
ブレンド) 2019

750ml 3,437円

少量生産ラボシリーズで、果皮とともに醸したオレンジワイン。ソーヴィニヨンブランの華やかな香りや醸し由来の心地よい苦味がアクセントに。酸凝固タイプや山羊のチーズがおすすめ。



[カンティーナ・リエゾー(高山村)]

MERLOT  
STRADA  
NUOVA 2019

750ml 3,960円

カシスなど黒系果実の華やかな香りと香辛料、バニラの香り。柔らかなタンニンが、カマンベルなどの白カビタイプや焼いた「山のチーズ(清水牧場)」の味わいを一層クリーミーに。

シードル



[カモシカシードル醸造所(伊那市)]

La 2e saison  
Doux 甘口  
2020

375ml 999円

酸味と香りのある紅玉をベースにシナノスイートなどをブレンド。白カビ、フレッシュ、青カビ、ハードタイプなど、あらゆるチーズと相性抜群。チーズの甘みが引き立ちます。



[カネシゲ農園(下條村)]

JULIEN  
(DEEP INPACT)

330ml 1,155円

レーズンを漬け込み、トーストしたオーク樽で熟成させたフレーバードシードル。甘酸っぱさとコク、とろみのあるブランデーのようで、ブルーチーズ+蜂蜜やハード系チーズとともに。



[VinVie(松川町)]

CRIPPS PINK

330ml 880円

冬に収穫した希少りんご「ピンクレディ」を春まで追熟させて香り高め、軽快な酸味の辛口シードルに。りんごの蒸留酒で磨いた「ウォッシュ・オ・カルヴァドス(アトリエ・ド・フロマージュ)」を。

日本酒



[角口酒店(飯山市)]

北光正宗  
冬の純米吟醸  
にごり

720ml 1,414円

ひとごちの新米で醸した新酒の純米吟醸にごり酒。にごり成分によるやわらかな味わいと、さわやかなガス感が、クセが強すぎない「カマンブルー(アトリエ・ド・フロマージュ)」と好相性。



[黒澤酒造(佐久穂町)]

生酛黒澤  
純米80  
うすにごり生酒

720ml 1,188円

地元産ひとごちを米の旨味が楽しめる80%に磨き、蔵伝統の生もと造りで醸造。酵母の酸味も生かした味わいで、あらざりわさびをのせた山羊のチーズをつまみに。



[宮島酒店(伊那市)]

信濃錦  
純米吟醸生原酒  
「維新舎」

720ml 1,705円

新酒らしい果実味のあるさわやかな風味が印象的で、甘味と酸味のバランスが調和した濃醇な味わい。七味をトッピングしたハード系チーズがおすすめ。

花岡流! 家飲みワイン選びのポイント“STEP”

東京では至る所でイルミネーションが輝きはじめ、年の瀬を感じるようになりました。銀座NAGANOでは、クリスマス向けのスパークリングワインやシードル、贈答用にもびっぴりなワインを多数取り揃えています。

さて、今日は花岡流ワインの買い方の「コツ」、その名も“STEP”(ステップ)をご紹介します。

- “S”「シチュエーション」:どんな場所で、誰と飲むのか
- “T”「テイスト=味わい」:甘口、辛口、酸味の好き嫌い、渋みなどの好み
- “E”「イート=料理」:ワインにあわせる料理やおつまみ
- “P”「プライス=価格」:ご予算

この4つのポイントを店舗スタッフにお伝えいただければ、ご希望に沿ったワインをセレクトしてくれることでしょう。あなた好みのワインとともに、素敵なクリスマス&新年をお迎えください!



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

参加申込みや詳細は銀座NAGANOのHPをご覧ください。

※予約制のイベントは、申込先着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。

🕒時間 📄料全 📍定員 📞お問い合わせ先



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。

## 銀座NAGANOで開催

### R E A L

13<sup>木</sup>

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

🕒 12:00~13:30 📄 3,500円 📍 12名

そばと創作料理を提供する佐久市の「職人館」館主・北沢正和さんが「信州ジビエ」と旬の食材を使ったスペシャルメニューを提供します。野菜ソムリエのKAORUさんから食材の隠れた魅力についてお話も。

📞 026-235-7249 (長野県営業局)



15<sup>土</sup>

#### 佐久鯉の魅力と 佐久の物産

🕒 11:00~16:00

千曲川の清流で育った佐久の名産「佐久鯉」の魅力パネルや映像で紹介し、また、佐久鯉のうま煮や薬料山中の湧水とおいしいお米が育つ土壌で育った「五郎兵衛米」、信州みその原点と言われている「安養寺みそ」などの物産を販売します。佐久市の物産品を購入された方には、佐久鯉のお試し商品のプレゼントも。(先着200名)

📞 0267-62-3203 (佐久市農政課)



30<sup>日</sup>

予約制

#### 長野県屋代南高等学校 高校生レストラン in 銀座

📄 1,500円

全国の高校生が和食料理の腕前を競う「全日本高校生WASHOKUグランプリ」で審査員特別賞を受賞したメニューを銀座バージョンにアレンジし、ワンプレートランチとしてご提供。ファッションコースの生徒によるミニファッションショーも開催します。

※詳細は銀座NAGANOのHPでご案内します。

📞 026-272-2800 (長野県屋代南高等学校)



## 銀座NAGANO & オンライン開催

### R E A L & O N L I N E

29<sup>土</sup>

予約制

#### 信州「粉もん」づくり講座 信州の冬おやき“野沢菜かぶおやき” と基本の“小豆おやき”

🕒 11:30~ 📄 2,500円(共通※) 📍 会場:12名 オンライン:10組

市場には出回らない貴重な信州の冬の食材「野沢菜かぶ」を使った“冬おやき”と、包み方の練習にもなる基本の“小豆おやき”をつくりましょう。今回は会場&オンライン同時開催でお届けします。

※オンライン参加の方には事前に材料を送付します(材料費・送料は参加料金に含む)。



📞 03-6274-6015 (銀座NAGANO)

## オンライン開催

### O N L I N E

23<sup>日</sup>

予約制

#### 銀座 NAGANO × 信州 旬のフルーツ ジャムづくり体験

🕒 14:00~ 📄 2,500円(フルーツ、ジャム瓶、送料込み) 📍 20組

信州の旬のフルーツを“くつくつ”煮込んで、美味しさを“ギュ”っと瓶に詰め込む、オンラインによるジャムづくり体験。長野県オリジナル品種のりんご「シナノゴールド」で、ジャムをつくりましょう。

📞 03-6274-6015 (銀座NAGANO)



## 移住・就職相談

5階では、各種移住交流相談会や就職相談会を開催しています。参加申込・詳細は、HP(順次公開)をチェック!



- 1/9(日) 12:30~16:30  
新規就業セミナー&就職相談会
- 1/15(土) 10:00~16:00  
上田市移住セミナー&相談会
- 1/15(土) 11:00~17:00  
須坂市移住相談会
- 1/16(日) 13:00~16:00  
シューカツNAGANO応援隊との交流会

- 1/19(水) 10:00~16:00  
佐久市個別移住相談会
- 1/22(土) 10:00~16:00  
上田市移住セミナー&地域おこし協力隊員との座談会&個別相談会
- 1/29(土) 10:00~13:00  
佐久市個別移住相談会
- 1/29(土) 14:00~18:00  
信州なかの子育て系移住オンラインセミナー

週末は、「シューカツNAGANOキャリア相談室」も開設中!

[相談予定日] 1/9(日)、1/15(土)、1/16(日)、1/23(日)、1/29(土)、1/30(日)

詳細は  
HPを  
チェック



長野県を味わおう

# 信州のリッチな逸品フェア

詳しくはこちら



2022年1月31日(月)まで

※対象メニューの提供期間およびプチギフトは店舗ごとに異なります ※画像はイメージです。

都内飲食店等で信州の食材を使った料理が味わえる「信州リッチな逸品フェア」を開催中!今ならフェア参加店舗が提供する「信州プレミアム牛肉」、「信州黄金シャモ」、「信州サーモン」などを使用した対象メニューをご注文いただいた方に先着で、長野県のお米や花などのプチギフトをプレゼント。さらに、「信州プレミアム牛肉セット」など信州のリッチな逸品が抽選で50名様に当たるキャンペーンも実施中です。(応募は専用サイトから)

景品



20名様

★信州プレミアム牛肉  
牛鍋セット(3-4人前)



20名様

★信州黄金シャモ  
黄金なベセット(3-4人前)



10名様

★信州サーモン等  
詰め合わせセット(計6切)

## 「けんちん巻」期間限定販売

北信州のおせちに欠かせない郷土食「けんちん巻」を販売中(12月の毎週金曜日入荷)。もともとは普光寺の精進料理のひとつで、豆腐を絞り、塩、醤油、砂糖で味付けをし、湯葉でくるんで蒸しあげた一品です。



### 銀座NAGANOの商品で簡単おせちづくり

銀座NAGANO公式YouTubeでは、信州ならではの食材を使用した手間いらずで簡単おいしい「おせち料理」を6品ご紹介しています。今年のお正月に信州の味わいをプラスしてみませんか?



## 長野県産品をお得に購入しよう!

プレミアム商品券 & 送料無料

銀座NAGANOでは3000円で4500円分の買い物ができるプレミアム商品券を販売中です。

また、長野県産品ECポータルサイト「オールNAGANOモール」に掲載の対象産品を、送料無料でお届けするキャンペーンも開催中! 年末のまとめ買いなどにぜひご利用ください。



### 対象期間

プレミアム商品券: 2022年2月28日まで  
ECサイト送料無料でキャンペーン: 2022年1月31日まで



初滑りは信州!

## WELCOME キャンペーン実施中!

【yukiyama】アプリと長野県内スキー場のコラボ企画。アプリ(無料)をダウンロードしてスキー場にチェックインして滑るだけで、リフト券が当たるチャンス!



「スノーリゾート信州」プロモーション委員会  
<https://www.snowlove.net>

詳細は「スノーラブ」で検索!



銀座NAGANO

住所 〒104-0061  
東京都中央区銀座5-6-5NOC01-2・4・5F

TEL 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  
5F・移住交流相談 03-6274-6016

営業時間 10:30~19:00 (1F・2F・5F) 定休日 年末年始

※年末は30日18:00まで、年始は4日10:30より営業します。  
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を短縮しております。

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2021年12月10日現在のものです。商品・メニュー・イベント内容・営業時間等と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。

