



信州木曾を 味わい尽くす 食のオーケストラ

— (株)まるっと木曾 主催 —

木曾の
地場産品が
買える即売会も
同時開催!

(株)まるっと木曾とは

食や自然など、木曾のあらゆる魅力を発信するために、長野県木曾地域に根ざす飲食関連企業5社が集まり設立された合同会社です。

2025年2月20日(木)

料金 3,500円(税込) 会場 銀座NAGANO

長野県の南西部に位置する木曾地域は、木曾町・上松町・南木曾町・木祖村・王滝村・大桑村の6町村で構成され、土地の約9割を森林が占める、自然豊かな地域です。御嶽山や駒ヶ岳の登山、森林浴の名所に加え、今でも江戸時代の風情が残る宿場などの史跡がある木曾路は、日本遺産にも登録されています。そんな雄大且つ厳しい自然環境と歴史文化が現在も息づく地域で育まれた、木曾ならではの“食”をコースにして提供します。ぜひこの機会に味わってみてください。新春の銀座NAGANOで力強い山の息吹や滋味を感じることができます。



※写真はイメージです。

こちらのサイトより
お申し込みいただけます



[主催]株式会社 まるっと木曾 [後援]木曾町 [問い合わせ]0264-44-2341(株式会社霧しな/担当 大場)



春の息吹を感じる。信州木曾のお料理を。

昼夜の寒暖差をもたらす甘みの強い蕎麦や、新鮮でハリのある地場野菜を使った漬物、動植物にストレスがかからない環境が育む乳製品やパン、地元産の酒米を使用し醸すフルーティーな地酒まで、ひとくちで木曾ならではの魅力を感じることができると逸品ばかりをご用意しました。

スケジュール

- 第一部 / 12:00 ~ 13:00 (定員20名)
- 第二部 / 15:00 ~ 16:00 (定員20名)

開催内容

- 木曾町の紹介 ●まるっと木曾の紹介
- 木曾の食フルコース ●ディスカッション

コース内容

- 蕎麦前 ・木曾のお酒(3品飲み比べ)
- オードブル ・赤かぶとカマンベールチーズのミルフィーユ
・そばガレット ・野沢菜
- 蕎麦 ・開田高原産プレミアム蕎麦を使ったすんきそば
(かけそばからすんき蕎麦への味変体験)
- スイーツ ・羊羹のクリームチーズ添え
・そば饅頭 ・そば茶

※ご案内メニューは変更となる場合がございます。

販売会がございます

- ① 13:00 ~ 15:00
- ② 16:00 ~ 17:00

まるっと木曾

当日は各社の食のプロが商品の背景・特徴をご案内いたします。



アルプス物産 株式会社

木曾の伝統野菜を使用し、天然植物性乳酸菌で発酵させた「すんき」をはじめ「赤かぶ甘酢漬」や全国放送で紹介された「キムチ」など、こだわった漬物を製造。当日は木曾の名産「すんき」とそばのペアリングをお楽しみいただけます。



株式会社 中善酒造店

地域の田園風景を守るため、蔵元自ら原料である酒米を栽培。地域の人々が誇れる酒蔵であるよう、現状に満足することなく進化し続ける酒造りを心掛けています。当日は自社銘柄3品をご用意。飲み比べいただけます。



有限会社 芳香堂

味にこだわりおいしいそば饅頭を作り続けて110余年、皆さまに愛される店を目指して奮闘中です。当日は、デザートに自慢のそば饅頭を提供いたします。



有限会社 エイチ・アイ・エフ

地産地消にこだわり、アイスクリームをはじめ、ヨーグルトやチーズ、パンの製造・販売をしている会社です。当日は地元産の牛乳を使用した特製チーズと木曾の味覚のペアリングを味わっていただけます。



株式会社 霧しな

「本当に美味しいそばを開田高原から全国にお届けしたい」その思いを強く持ち、日々そばづくりに励んでいます。当日は開田高原産「開田早生(かいだわせ)」を使用した特別な蕎麦を提供します。

