

信州産食材を使ったコース仕立てのガレット

信州のガレットと マスターソムリエセレクト ワインの夕べ

in ホテルメトロポリタン長野

2019年11月13日(水)

時間 18:00～20:00〔受付/17:30～〕

参加料金 お一人様 8,800円〔税込〕

ホテルメトロポリタン長野西洋料理長上海 正博(じょうかい まさひろ)氏プロデュースの
信州産食材を使ったコース仕立てのガレットと、
マスターソムリエ高野豊氏セレクトのシードル&ワインのコラボレーションディナー。
今回は、ガレットとともに、そば粉の可能性がさらに広がるメニューもお楽しみいただけます。



Entertainment

安曇野在住の「信州ジャズ」ピアニスト

ピアニスト 伊佐津さゆり Sayuri Itsatsu

4歳よりヤマハ音楽教室に通う。武蔵野音楽大学器楽科ピアノ専攻卒。大学在学中、早稲田大学モダンジャズ研究会に参加、ジャズを始める。クラシックは北川暁子、ジャズは古川初穂両氏に師事。独自のセンスと才能で数多くの作曲を手掛け、県内はもとより県内外でライブ活動を行っている。

自然に恵まれた信州・長野の空気感を取り入れた音楽「信州ジャズ」を担うピアニスト&作曲家として、他のジャズピアニストとは一線を画す、独自のセンスと才能が高く評価されている。

松本市のミュージックプラザオグチ ジャズコース講師として指導にもあたる。



信州ガレット振興会顧問

一般社団法人日本ソムリエ協会
マスターソムリエ 高野 豊氏

1951年 長野市生まれ。酒類関係で数々の肩書きを持つが、中でもソムリエ歴20年以上で、協会への功績が顕著であったシニアソムリエに贈られる名誉称号「マスターソムリエ」は特筆。研修会やワイン会などを通じ、全国各地でNAGANO WINEの素晴らしさを伝えています。



信州ガレット振興会会長

野菜ソムリエ上級プロ
「おいしい信州ふーど(風土)」公使 NAHO氏

信州にはおいしい野菜・果物がたくさんあります。野菜ソムリエとして「おいしい信州ふーど(風土)」公使として、長野県産の農畜水産物をPRする活動を行う中で、ガレットはそれらの素晴らしい食材をおいしく楽しくおしゃれにかつヘルシーに食べる料理のひとつとしてとても魅力を感じています。信州産食材と信州の郷土食であるそば粉から作られる信州ガレットは長野県産の新たな自慢の一品になりました。新鮮な野菜に信州サーモン、ハム、ジビエに、卵、チーズなど、信州産との組み合わせは無限大。ぜひ信州ならではの味わい、信州ガレットをお楽しみください。

お申込み・お問合せ先

信州ガレット振興会 ガレットの夕べ事務局

TEL 0263-87-5741 〔受付時間/9:00～17:00〕

●お電話にてお申込みいただき、参加費を下記の口座にお振込みください。

お振込先 八十二銀行 昭和通営業部 口座番号877250
信州ガレット振興会(シンシュウガレットシンコウカイ)

直接販売 ◆日穀製粉(株)松本工場(松本市南松本2-6-52(日穀製粉株式会社内))
◆日本広告長野営業所(長野市鶴賀町1514-6)

主催



信州ガレット振興会

信州ガレット振興会は、そばの一大消費地である長野県において、信州の風土にあったブランド食として従来のそば切りだけでなく新しい食べ方としてガレットを提案し、信州各地の様々な食材とコラボレーションしながら信州産そば粉の消費拡大と地産地消・旅消の推進を図るために立ち上げた団体です。

協賛

信州ワインブレイド研究会

参画団体

株式会社高野総本店 有限会社大西製粉 (一社)長野県観光機構 白馬商工会
長野商工会議所 茅野商工会議所 立科町商工会 筑北村 日穀製粉株式会社
株式会社日本広告 (2019.10現在10団体)