

「森といきる 伊那市」から、秋の味覚を日比谷松本楼へ

10/18～伊那市フェア『信州伊那 ～松本楼で愉しむ 秋の恵み～』

農産物等の魅力を発信し、認知度を高め、ブランド力向上と販路拡大を目的に「信州伊那～松本楼で愉しむ秋の恵み～」を開催します。松本楼とのご縁や「伊那市 繋ぐふるさと大使」である小坂文乃氏（日比谷松本楼代表取締役社長）の協力のもと、シェフと生産者の交流や首都圏からの来訪促進を進めます。3 回目を迎える今年は、ブランドスローガン「森といきる 伊那市」を背景に、森の恵みと人の営みが育む伊那らしい価値を発信し、都市と地方を結ぶ架け橋として関係人口創出と持続的な交流を深めます。その一環で、新たに、白鳥市長や小坂社長らが参加する「伊那の食を愉しむ会」なども行います。ぜひ周知等、ご協力をお願いします。

1 期 間 令和7年10月18日(土)～11月30日(日)

2 会 場 日比谷松本楼 本店(東京都千代田区日比谷公園1-2)

1階 洋食 グリル&ガーデンテラス / 3階 仏蘭西料理 ボア・ド・ブローニュ

3 内 容 (1)期間中…①1 階及び 3 階レストランにて伊那谷の食材等をつかったメニューを提供。
【提供予定食材】野菜、キノコ類、栗、そば、大豆、鹿肉、いぶきサーモン、リンゴなど

※食材は、気候等により変更する場合があります。

②「森といきる 伊那市」など伊那を紹介する写真や移住定住・観光等のパンフレット設置。

(2)森といきる 伊那市「伊那の食を愉しむ会」…日比谷松本楼 1 階 立食スタイルで開催

日時: 11 月 5 日(水) 午後 6 時開場、6 時 30 分開始

参加費 8,500 円(税込) 定員 50 人 事前申込制

※市公式 HP などで 10/3～受付開始。応募者多数の場合は先着順。

参加者 白鳥孝伊那市長、日比谷松本楼 小坂文乃 代表取締役社長ほか

立食buffet料理の一例:伊那谷野菜たっぷり一口ピザ及びカレー、いぶきサーモンのコンフィと伊那谷野菜、信州味噌を使った鶏もも肉玉葱味噌焼き、そば粉のガレット包み、デザート盛合せなど

(3)物産展…11 月 5 日(水) 午後 4 時頃～ ※上記(2)にあわせて 日比谷松本楼 1 階で開催。

伊那産のリンゴやナシ、ブドウなどの農産物や加工品などを販売予定。

4 取 材 上記(2)の取材を希望する場合は下記までお知らせください。当市撮影の写真提供も可能です

5 その他 これまでの繋がりを機に、先行して 9/16 から 3 階レストランにて、伊那の旬の食材をふんだんに使った季節限定特別メニューの提供が始まりました。今後も季節に応じて提供予定です。

6 添付資料 有

本件に関するお問い合わせ先

伊那市役所 企画部 地域創造課 地域ブランド推進係
(課長) 田中 久 (担当) 浦野真由美、仲村啓助
農林部 農政課 農業経営係
(課長) 倉田 進 (担当) 早川佳代、春日隆大
電話:0265-78-4111(内線)2155
FAX:0265-74-1250 E-mail: [jkz@inacity.jp](mailto:j kz@inacity.jp)

3階レストラン	
ランチコース（全5品） 8,000 円 ・ 秋色のケーキ・サレ ・ きのこと茸のポタージュ ・ 括り縄猟の鹿肉ソーセージと風の谷の野菜 ・ 木曽駒ヶ岳の宮田村から届いた「いぶきサーモン」 パン粉とチーズで焼き上げて ・ 信州伊那栗のモンブラン ・ コーヒー または 紅茶	ディナーコース（全6品） 10,000 円 ・ 秋色のケーキ・サレ ・ きのこと茸のポタージュ ・ 括り縄猟の鹿肉ソーセージと風の谷の野菜 ・ 木曽駒ヶ岳の宮田村から届いた「いぶきサーモン」 パン粉とチーズで焼き上げて ・ 信州産蕎麦粉と林檎のクレープシュゼット ・ プティフル ・ コーヒー または 紅茶



11月5日（水）は「森といきる 伊那市『伊那の食を愉しむ会』」 & 物産展

■「森といきる 伊那市『伊那の食を愉しむ会』」

日 時 11月5日（水曜）午後6時開場 午後6時30分開始

会 場 日比谷松本楼本店 1階

内 容 伊那の食材をたっぷり使用した料理やシードルなどを味わいながら、白鳥市長と小坂社長とともに伊那の魅力や森と人との営みなどを語りながらの食事会を開催します。

参加費 8,500 円 （税込） 定員 50 人、事前申込制 ※市公式 HP などでも 10/3 から受付開始。

予定している立食buffet料理

チーズ盛り合わせ（伊那谷のドライフルーツのせ）、いぶきサーモンのグージョネット、伊那谷野菜たっぷり一口ピザ、3種のスープクレマ（南瓜、りんご、ビーツ）、いぶきサーモンのコンフィと伊那谷野菜、いぶきサーモンとフルーツのサラダ、信州味噌を使った鶏もも肉葱味噌焼き、伊那谷野菜のカレー、豚肩肉とりんごとクリームチーズの蜂蜜バルサミコソース、蕎麦粉のガレット包み、伊那谷フルーツを添えたデザート盛り合わせ

ドリンクメニュー シードル（伊那のりんごを使用）などのアルコール類とソフトドリンク

■物産展 森といきる 伊那市「伊那の食を愉しむ会」にあわせて物産展を開催します。

日 時 11月5日(水曜) 午後4時頃から 予定

会 場 日比谷松本楼本店 1階

リンゴやブドウなど、採れたての果物やキノコ類、
加工品など、伊那の秋の味覚が並びます。



伊那市フェアの目的

日比谷松本楼の協力を得て開催する「伊那市フェア」を通じ、伊那の農産物や食文化の魅力を首都圏へ発信し、認知度向上や販路拡大を図り、市内生産者の誇りと気運醸成につなげる。

あわせて松本楼とのご縁を振り返りつつ、伊那の人・地域・文化を広く発信し、都市と地方をつなぐ架け橋とする。さらに、伊那市繋ぐふるさと大使でもある小坂社長のご縁などから、シェフと生産者の交流や首都圏からの来訪促進など、食と農をめぐる新たなつながりを深める。

加えて、ブランドスローガン「森といきる伊那市」を背景に、森から生まれる恵みと知恵を食文化や暮らしの豊かさと結びつけて発信する。

フェアを契機として、森と人の営みがつくる伊那らしい価値を首都圏に伝えるとともに、関係人口の創出と持続的な交流を深めていく。



日比谷松本楼と伊那市 ー120年の系ー

伊那市西箕輪出身の小坂駒吉氏の子、梅吉氏が明治36年(1903年)に

洋風レストラン日比谷松本楼を開く。時を経て、現在の小坂文乃社長が先祖の故郷、伊那市で様々な縁を育み、日比谷の森と伊那の森、音楽や食などをつなぎ、伊那の高校生らが日本最大級の音楽フェス「日比谷音楽祭」に出演するなど多様に展開。小坂文乃社長は、伊那市繋ぐふるさと大使。

日比谷松本楼へぜひお出かけください

農産物等の魅力を発信し、認知度を高め、ブランド力向上と販路拡大を目的に「信州伊那～松本楼で愉しむ 秋の恵み～」を開催。松本楼とのご縁や「伊那市繋ぐふるさと大使」である小坂社長の協力のもと、シェフと生産者の交流や首都圏からの来訪促進を進める。3回目を迎える今年は、ブランドスローガン「森といきる伊那市」を背景に、森の恵みと人の営みが育む伊那らしい価値を発信し、都市と地方を結ぶ架け橋として関係人口創出と持続的な交流を深めます。

※ 日比谷松本楼ホームページ <https://matsumotoro.co.jp/>

今後、最新情報は、市公式ホームページで随時掲載していきます。

※ 伊那市ホームページ https://www.inacity.jp/iju/inawoshiru/eventinfo/ina_matsumotoro.html

伊那市役所企画部地域創造課地域ブランド推進係
(課長) 田中 久 (担当) 浦野真由美、仲村啓助
農林部 農政課 農業経営係
(課長) 倉田 進 (担当) 早川佳代、春日隆大
電話：0265-78-4111 (内線) 2155