

10/16～第4回 伊那市フェア『信州伊那～松本楼で愉しむ 秋の恵み～』

10/18 は伊那の旬が集結する物産展及び伊那の食を愉しむ会 開催

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。“森といきる 伊那市から秋の味覚をお届け”のテーマのもと、今年も、同社代表取締役社長の小坂文乃氏（伊那市繋ぐふるさと大使）に協力いただき、4回目を迎え、森のレストラン「日比谷松本楼」にて、豊かな自然が育む食材の魅力を首都圏へ届けるとともに、都市との持続的な交流を深めます。期間のはじめ 10/18 には、市長や松本楼社長らが参加する「伊那の食を愉しむ会」や物産展なども実施します。ぜひ取材・周知のご協力をお願いいたします。

1 期 間 令和8年10月16日(金)～11月30日(月)

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、信州みそ、鹿肉、リンゴ、山紫ワイン・ジュースなど ※野菜は時期に応じて旬のものが登場。食材は気候等により変更する場合あり。
②伊那市を紹介する写真や移住定住・観光等のパンフレットなど設置。

(2)第2回「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: 10月18日(日) 午後5時30分開場、6時開始

参加費 8,500円(税込) 定員 40人 事前申込制

参加者 吉田伊那市長、日比谷松本楼 小坂代表取締役社長ほか

伊那谷野菜をたっぷり使ったメニューやデザート盛り合わせのほか、山紫ワインなどのドリンクを立食buffetで提供するとともに、トークの時間等を予定しています。

(3)物産展…10月18日(日) 午後1時30分～3時(2時以降吉田市長も参加予定)、
午後5時30分～7時予定 ※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 これまでの繋がりのもと松本楼3階レストランでは、昨年度から通年で伊那の旬の食材をふんだんに使った特別メニュー「秋の信州、伊那谷森からコース」が提供されています。

6 添付資料 有

本件に関するお問い合わせ先

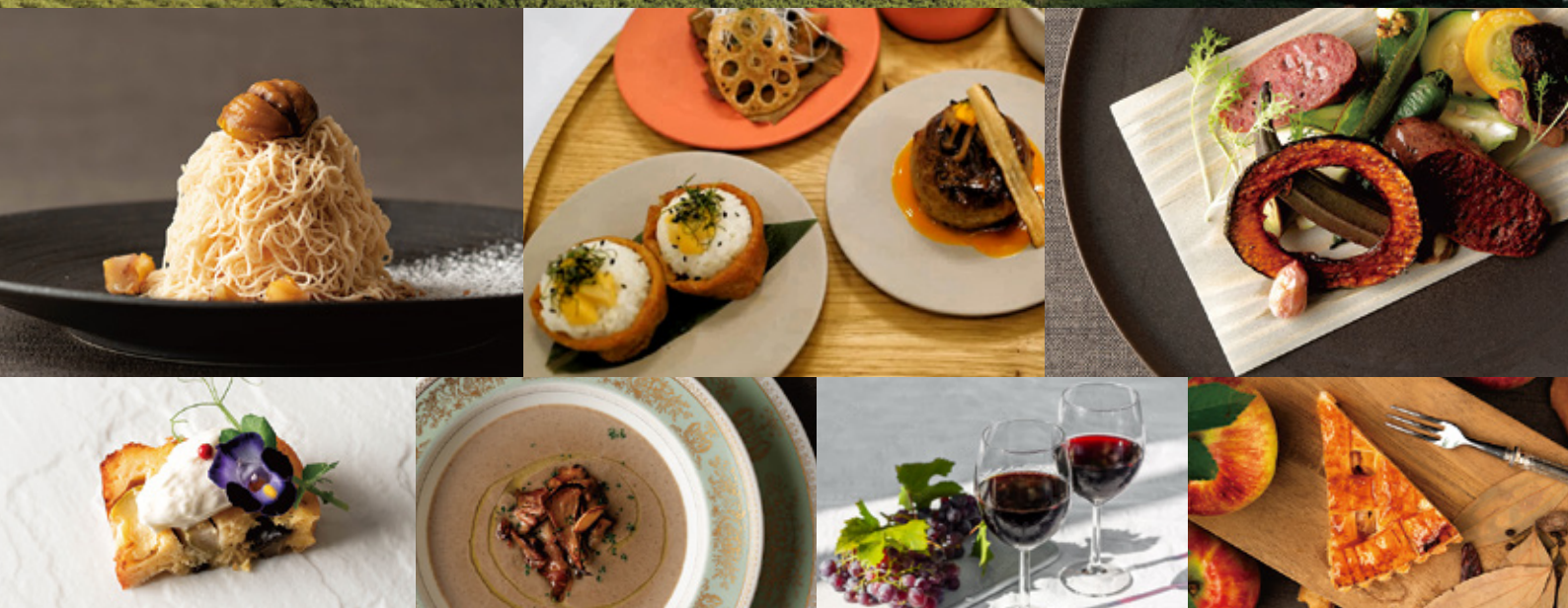
長野県伊那市 企画部 地域創造課 地域ブランド推進係
(課長) 田中 久 (担当) 浦野、西村
農林部 農政課 農業振興係
(課長) 酒井 建 (担当) 伊藤、飯田
電話: 0265-78-4111(内線)2155
FAX: 0265-74-1250 E-mail: j kz@inacity.jp

森といきる 伊那市



Living with the Forest

松本楼で^{たの}愉しむ 秋の恵み



森といきる 伊那市から、秋の味覚を日比谷松本楼へ

10/16 ~ 11/30
FRI MON

期間限定

会場

日比谷松本楼本店

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

信州伊那は、3000m級の南アルプスと中央アルプスに抱かれた自然と人がともに生きるまち。アルプスの清らかな水と澄んだ空気が育んだ農産物は、秋の伊那を彩り、豊かな風味を奏でます。120年以上の歴史を紡ぐ日比谷松本楼で、伊那の風土と作り手に想いを馳せながら、旬の味覚を贅沢に味わうひとときをお過ごしください。

10/18

第2回

伊那の食を愉しむ会 & 物産展

伊那の食材をふんだんに取り入れた特別料理やワインなどを味わいながら、松本楼社長と伊那市長とともに、食文化や自然、森と人の営みなどを語り合う食事を開催します。あわせて、採れたての果物やキノコなどが並ぶ物産展も行います。※詳細は裏面をご覧ください。



長野県伊那市

長野県伊那市下新田3050 tel.0265-78-4111(地域創造課)



HIBIYA Matsumoto

SINCE 1903

東京都千代田区日比谷公園1-2 tel.03-3503-1451

3000m 級のアルプスに抱かれた伊那谷と日比谷松本楼の取組も、今年で 4 年目。標高差 2500m の大地と昼夜の気温差、そして日本有数の日照量——この圧倒的な自然条件と清らかな水が、力強く奥深い食材を育み、シェフが農家や作り手と対話を重ねて特別な素材を生み出します。フェア期間中も移り変わる伊那の旬。料理を彩る食材も時期ごとに変わり、訪れるたびに出会えるこだわりの味わいを、どうぞお愉しみてください。



力強い旨味を届ける 伊那谷野菜

「オーガニックビレッジ宣言」のもと、有機農業を広げ学校給食にも導入し、持続可能な食と暮らしを推進する伊那市。この地で育まれた野菜は、強い旨みと香りが凝縮。自然に寄り添い、味と安心を追求する作り手の情熱が詰まった恵みです。



自家栽培からワイン 山紫と醸造の魅力

地ビール・ワイン・シードルなど醸造所が集う伊那谷。ヤマブドウ交配品種の「山紫」のワインとジュースは芳醇な香りと深みのある酸味が特徴です。農家と連携して自家栽培した素材の滋味が引き出され、豊かな個性と風土の奥深さを与えます。

森と里山が育む きのこや鹿肉

香り高く、奥深い旨みのきのこ、地域の知恵と技で丁寧に仕立てたクセのない上品鹿肉。人の自然の調和と森の循環が生み出した特別な恵みです。この土地ならではの豊かで上品な味わいと森の息づかいを届けます。



信州そば発祥の地 伊那に想いを馳せて

江戸時代、伊那から全国へと広がったといわれる信州そば。その歴史と文化を受け継ぐ“発祥の地 伊那”を背景に、松本楼でこの時期限定のそばメニューが登場。清らかな水や寒暖差が育む、風味豊かな信州そばの魅力をお楽しみください。



特別企画

10月18日(日) 会場：日比谷松本楼 本店 1 階

第 2 回 伊那の食を愉しむ会

17:30 開場 18:00 開始 参加費 8,500 円
定員 40 名・事前申込制 (応募多数は先着順)

伊那谷野菜やデザート盛合せなど魅力満載の一夜。
松本楼社長や伊那市長らを囲み、立食ブッフェで多彩な伊那の恵みを満喫。

お申込みは
こちらから



物産展

13:30 ~ 15:00
17:30 ~ 19:00 頃予定

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。



※写真はイメージです



松本楼と伊那市の縁

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、多様な展開をしている。小坂文乃社長は、伊那市繋ぐふるさと大使。

お問い合わせ先

伊那市地域創造課・農政課 …… 0265-78-4111
日比谷松本楼 …… 03-3503-1451

イベント詳細は
こちらから



オンライン予約等は
こちらから

