

森といきる 伊那市



Living with the Forest

森と人が紡ぐ物語。



森といきる 伊那市から、秋の味覚を日比谷松本楼へ

10/18 ~ 11/30
SAT SUN

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

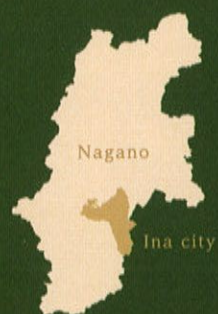
南アルプスと中央アルプスに抱かれた森と人がともに生きるまち・信州伊那。清らかな雪解け水と肥沃な大地に育まれた農産物は、秋の実りを豊かな味わいに変えます。伊那市と120年の歴史を紡ぐ「日比谷松本楼」で、伊那の風土や作り手に想いを馳せながら、旬の恵みを心ゆくまでお楽しみください。

11/5

「森といきる 伊那市」

伊那の食を愉しむ会 & 物産展

小坂文乃社長と白鳥孝伊那市長とともに、11月5日(水)、伊那の旬の食材をふんだんに取り入れた料理やシードルを味わいながら、伊那の魅力や森と人との営みに触れる食事会を開催します。同日、採れたての果物などが並ぶ物産展も行われます。※詳細は裏面を参照。



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

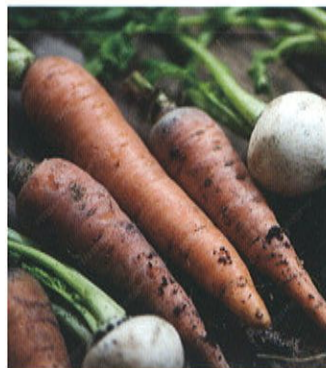
東京都千代田区日比谷公園 1-2 tel.03-3503-1451

標高 3000m 級のアルプスから流れる清らかな水と、標高差 2500m の大地。昼夜や四季の大きな気温差、日本有数の日照——。圧倒的な自然条件がそろった伊那は、畑の作物に加え、森や里山の恵みにもひととき鮮やかな個性を与えます。今年も松本楼シェフが伊那を訪れ、作り手と語り合いながら、力強く奥行きのある味わいを持つ食材を選び抜きました。伊那ならではの自然環境と人の手が織りなす“こだわりの素材”です。



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。伊那市は信州そば発祥の地です。今回、松本楼で初めてそばを使った特別メニューが登場。清らかな水や寒暖差が育む、風味豊かな信州そばをお楽しみください。

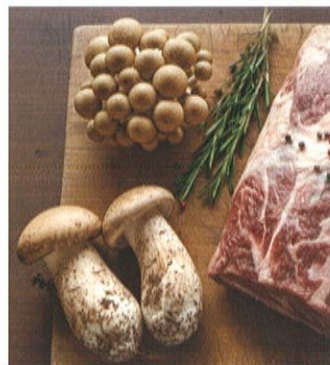


作り手のこだわりと やさしさ

今年 3 月に「オーガニックビレッジ宣言」を行った伊那市。地域ぐるみで有機農業を広げ、学校給食にも導入し持続可能な暮らしを育みます。伊那谷では自然に寄り添い、美味しさとやさしさを届ける有機農家が増えています。

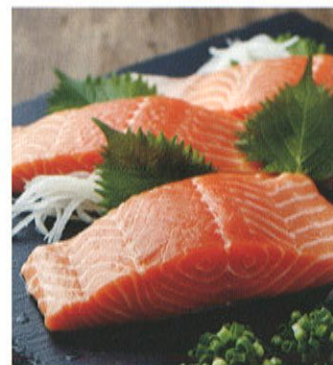
森や里山が育む、 きのここと鹿肉

伊那谷の森で育まれたきのこは、香り高く、旨みが濃厚で奥深い味わい。鹿肉は、地域の知恵と技で丁寧に仕上げられ、クセが少なく特別な一皿。四季の移ろいと人の営みに支えられる森の循環が生んだ、豊かな味と森の息づかいを届けます。



アルプスの清流が 育むサーモン

中央アルプスから流れ出る冷涼で良質な水で育まれた「いぶきサーモン」。長い期間をかけて、無添加で丁寧に育てられ、鮮度と品質が守られています。自然の恵みが生み出す上品な旨みとしっとりした食感は、個性あふれる味わいです。



特別企画

11月5日(水) 会場：日比谷松本楼 本店1階

「森といきる 伊那市」伊那の食を愉しむ会

18時開場、18時30分開始

参加費 8,500 円・定員 40 名・事前申込制（応募多数は先着順）

伊那谷野菜やいぶきサーモン、そば粉のガレット、デザート盛合せなど魅力満載の一夜。小坂社長と白鳥市長、そして市芸術文化大使 柘植伊佐夫氏を囲み、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

16時～19時頃予定
リンゴなどの果物やキノコ類、そば、はちみつなど、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に展開。小坂社長は、伊那市繋ぐふさと大使。

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

