

第2回 ナガノ ミライ マルシェ

～長野で夢に向かって歩む事業者を支援～

長野市が、長野市内で活動する起業家や若手事業者を支援する「マルシェ」。第2回もながの東急百貨店の正面広場で開催します。長野市内に店舗や製造所、事務所があり、販路拡大（創業、開店、リニューアルオープン、新ブランド立ち上げ、老舗店の代替わり、長野市内への出店等）に熱意のある事業者が、長野駅前の好立地で出店販売することは、各社の次のステップへの「一歩」につながります。長野市は、「ステップアップ支援型マルシェ」として、次のステップへの「一歩」を支援することで、長野市の未来が元気になることを目指しており、ながの東急百貨店もそれに協力します。また、10月22日（土）12：30からは、参加事業者と荻原市長とのトークセッションを開催します。

■概要

イベント名：第2回ナガノミライマルシェ

期 間：2022年10月22日（土）10：00～16：00

荻原市長トークセッション 12：30～

10月23日（日）10：00～15：00

場 所：本館正面広場

内 容：・参加事業者8社による期間限定販売会

・荻原市長トークセッション開催

主 催：長野市の観光と物産展実行委員会

協 力：株式会社ながの東急百貨店

【参加事業者及び商品紹介】

＜信州門前ベーカリー蔵（長野市西之門町）＞ 善光寺門前で朝8時からオープンするカフェと、ベーカリーの2店舗を展開しています。ベーカリーは、築120年以上の蔵をリノベーション。マルシェではさやまるプロジェクト（下段）とコラボした、「トマトとバジルのフランスパン」を限定販売します。果肉がしっかりとした完熟トマトの旨味と、小麦の香り豊かなフランスパンが相性抜群です。



＜日本郵便さやまるプロジェクト（長野市栗田）＞ 日本郵便が「郵便」「貯金」「保険」の主軸3本の、次の一手となる新規事業のひとつとして始めた「さやまるプロジェクト」。栗田の日本郵便信越支社の裏手にハウスを建て、トマト栽培をしています。高床式砂栽培で育てた「朝採り完熟トマト」は、酸味と甘みのバランスがよく、食感がしっかりとて歯ざわりが良いです。樹上で完熟させたトマトを朝一番で収穫するので、味の濃い、鮮度抜群のトマトをお届けできます。



＜軽井沢トルタ（長野市高田）＞ 信州産クリームチーズと出会い、長野の素材を活かしたチーズケーキを目指して試作を重ね、完成したのが軽井沢トルタの「バスクチーズケーキ」です。信州産の甘みのあるクリームチーズにニュージーランド産の濃厚なクリームチーズをブレンドし、北海道産の生クリームを加えてバランスよく仕上げました。ケーキの47%がクリームチーズのため、濃厚でなめらかな口当たりです。マルシェでは、小布施栗を使ったモンブランチーズケーキも数量限定で販売します。



＜長野みなみ風ビール（長野市新田町）＞ 醸造施設を併設したブリュワープをオープンし、この夏、初めて醸造したビールが完成しました。個性豊かなクラフトビールのバリエーションや、出来立てのビールの美味しさを、地元の皆さんに伝えていきたいと思います。麦本来の美味しさがわかる、フレッシュなビールを届けます。



＜シフォン&ケーキ菓恋（長野市東町）＞ 素材にこだわり無添加で、シフォンケーキを作り続けています。しっとりふわふわの食感と素材の風味が感じられるシフォンケーキ。定番のバニラや紅茶、チョコなどの他、地元の果実を使った季節限定のシフォンも作っています。マルシェでは、秋限定の「ダブルマロン」と「りんごシナモン」を用意。また、シフォンケーキに無添加純生クリームと旬の果実を合わせたサンドは、「シャインマスカット」と「マロン」を数量限定で販売します。



＜pinatis ピナティ（長野市花咲町）＞ 旬の果物で作った自家製自然酵母を使い、暮らしのリズムや季節の移ろいを映すように、優しいパンを焼いています。県産小麦と国産小麦、県産全粒粉を使用し、添加物は使わずに自然発酵で仕上げたパンは、もっちりとして滋味深い味わい。マルシェでは、ライ麦と全粒粉が入ったカンパーニュに、ゴルゴンゾーラチーズを挟み、信濃町で養蜂を営む美谷島さんのアカシアハチミツをたっぷりかけた「ゴルゴンゾーラハチミツパン」を、数量限定で販売します。



＜ルビーの靴（長野市上千歳町）＞ 2020年6月からキッチンカーで、春夏はかき氷、秋冬はつぼやきいもの販売をスタート。様々なイベントに参加して多くのお客様に知っていただき、今年6月に念願の店舗をオープン。大きな壺で焼き上げる「つぼやきいも」は、水分が抜けにくく、濃厚な甘みとねっとりとした舌触りを楽しめます。つぼやきいものペーストと季節のフルーツを合わせた「フルーツサンド」も人気。マルシェでは、旬のりんごとシャインマスカットのフルーツサンドを数量限定で販売。



＜Brown Rice Cafe ブラウン ライス カフェ（長野市信州新町信級）＞ 山々に囲まれた地で、炭焼き職人が窯の余熱を利用して有機玄米を焙煎しました。1時間以上、遠赤外線じっくりと焙煎した玄米は、深みのある独特の焙煎香が生まれます。この有機玄米を微粉末化した「オーガニック焙煎玄米パウダー」は、デトックス効果が期待できる全く新しいフレーバーです。牛乳や甘酒などに溶かして飲むほか、お菓子やアイスとも相性抜群です。



ながの東急百貨店URL

<https://www.nagano-tokyu.co.jp/>

【プレスリリースに関するお問合せ】

（株）ながの東急百貨店 総務・人事（広報担当）

TEL 026-226-8181（代表） 026-226-8184（直通）

hug everyone.
ながの東急百貨店
TOKYU