

銀座 NAGANO

しあわせ 信州シェアスペース

イベントの手引き

岡谷味噌 編

- 主催 岡谷商工会議所
- 協力 岡谷市

銀座NAGANOとは



信州の優れた「ヒト」「コト」「モノ」を
トータルで発信するためのスペース

銀座NAGANO～しあわせ信州シェアスペース～は、立地条件と機能を生かし、
信州の優れた価値を発信するためのイベントスペースです。

利用できる方と事業

利用可能な方

長野県の優れた価値をPRしたい方

- ◎長野県及び長野県内の市町村・広域連合その他団体
- ◎長野県内に所在する企業、団体、個人
- ◎長野県にゆかりのあり、県が認めた企業・団体・個人

実施できる
事業

2階 飲食イベントや物産・観光等に関するイベント

長野県の魅力をストーリーを持たせ情報発信。
コアな長野県のファンづくりを目指す。

5階 移住・就職等に関するイベント

長野県への誘客、移住・就業促進などを目指すイベント

利用可能な日時

利用可能日……………年末年始及び年度末日等の特定日を除く毎日

利用可能時間……………10時から20時まで。最小1時間から利用可能。

2階でのイベント受付は10時30分から。

利用料金

▼通常枠

1時間：6,000円

▼無償枠

市町村及び広域連合は無償（各階10時間まで）

※2階と5階の無償枠の流用は不可

※10時間を越えた分については通常の利用料金をいただきます。

利用申請について

受付期間	対象期間	受付期間	対象期間
1月25日～30日	4月～6月	7月25日～30日	10月～12月
4月25日～30日	7月～9月	10月25日～30日	1月～3月

オープン枠の利用申請については、申請可能な日時(イベントスペースの空き状況)を銀座NAGANOイベント担当(03-6274-6015)までお問い合わせください。
上記以外の場合は「実施日の3週間前」までに申請を受付ます。

手続きの流れ



左記のQRコードより
書類をダウンロードし、
申請してください



https://www.pref.nagano.lg.jp/eigy/sharespace_event.html

①事業計画概要書(様式1)の提出

Webサイトより書類をダウンロードし、事業計画概要書を作成し提出してください。

②利用料をお支払いください

長野県より発送される納入通知書に基づき利用料をお支払いください。

③事業計画詳細(様式2-1)【暫定版】の提出

事業実施日の前々月の20日までに「事業計画詳細(・様式2-1・様式2-2・タイムスケジュール)【暫定版】」を提出してください。

④銀座NAGANO HPへの登録

事業実施日の前々月の20日までにイベントの情報を登録してください。

⑤具体的な運営方法の協議

銀座NAGANOのイベント担当スタッフと具体的な運営方法について協議・確認してください。

⑥事業計画詳細(様式2-1)【確定版】の提出

事業実施日の1か月(物品販売等を実施する場合)から2週間前までに確定書類を提出してください。

⑦事業結果報告書(様式3)の提出

事業終了後2週間以内に「事業結果報告書(様式3)」を提出してください。

問い合わせ窓口

メール: event-staff@ginza-nagano.jp

※各種様式等の提出は、関係者内での円滑な情報共有を図るため、原則としてメールで行ってください。

※「事業計画概要書(様式1)」を提出した際には、必ず電話でメールが到達したことの確認を行ってください。

電話 03-6274-6015(銀座NAGANO代表) FAX 03-6274-6557



より詳しい「イベントの手引き(PDF)」のダウンロードはこちら

https://www.pref.nagano.lg.jp/eigyosho/documents/02_tebiki20211027.pdf

イベントで使用する機材、備品、物品等の搬入・搬出

原則、利用申請した時間内で実施

10時半からイベントを開催する場合、前日の18時～19時の間に4階に搬入できます。
※作業を行うことはできません。

自動車での搬入・搬出に関する規制(すずらん通りの通行制限)

平日(土曜日含む)は13時から25時、日曜日及び祭日は12時から24時まで、
銀座NAGANOに面するすずらん通りは車両進入禁止です。
台車を利用して搬入・搬出を行ってください。



会場設営及び備品の使用

原則、利用申請した時間内で実施

会場の備品も利用可能

イベントスペース備品・食器リストから、レンタルできます。事前にお申し出ください。



2階イベントスペースのオープンキッチンの利用について【重要】

[食中毒防止3原則]



- ① 細菌を付けない(清潔)
- ② 細菌を増やさない(迅速・冷却)
- ③ 細菌をやっつける(加熱)



会場の撤収

清掃後、銀座 NAGANO イベント担当スタッフの指示で所定の状態に復帰

イベントで発生したゴミの処理については、持ち帰りいただくか、
ゴミ袋を購入の上、1階のゴミ庫へ入れてください。

① 販売について

販売可能なジャンル

食料品等販売業、食肉販売業、乳類販売業、菓子製造業、
アイスクリーム類製造業、めん類製造業

※酒類は申請が必要です。
申請方法については、長野県観光機構に相談してください。

会計処理

手売り又は長野県観光機構が代行
物品販売の確認書と計画書を提出してください。

手数料

手数料は10%
会計代行の手数料は売上の10%とします。
※手売りの場合は手数料は発生しません。

事前手続き

販売品目申請書の提出
実施日の1カ月前までに、申請書を提出ください。

商品の搬入

当日または前日に搬入
生鮮野菜、果物等の物品は、原則として
当日冷蔵庫に搬入。

売上・手数料の精算

- ◎観光機構から届く売上集計を確認し、
翌月10日までに請求書を観光機構に送付。
- ◎観光機構より、翌月末までに代金を振り込みます。

② 提供について



料理や飲み物の振る舞い及び提供について

料理や飲み物(酒類含む)の提供が可能 長野県が東京都に対し、飲食店営業の営業許可申請済み。

① 調理・提供

主催者の責任で調理・提供可能
食品の衛生管理の知識を持つ方を配置してください。

② 衛生管理

清潔な環境に気を配る
調理器具や食器、テーブルや椅子も清潔に。

③ 会計処理

飲食の会計は主催者で
主催者の責任において処理をしていただきます。

④ キッチン設備、調理器具、食器

キッチン設備は大切に使用
取り扱い説明書を読み使用してください。



銀座NAGANOイベント主催者様専用ページはこちら

<https://www.ginza-nagano.jp/membership/registration>

▼イベント主催者様専用ページ

ユーザー名

メール

パスワード

パスワードを再入力

名

姓

会員レベル イベント主催者

▼会員登録画面

主催者情報

企業/団体名 ※ 問い合わせ先の名前として表示される場合がございます。

担当者

電話番号 ※ 半角英数字で入力してください。問い合わせ先の電話番号として表示されます。

Eメール ※ 半角英数字で入力してください。問い合わせ先宛のメールとして送信されます。 (強制登録)
強制登録の目的: 「イベント予約」で予約して入力してください。
 例) 03-1234-5678@ginza-nagano.jp / 03-1234-5678@ginza-nagano.jp
 ※ 「株式会社ABC」の直轄にスペースが入ると、メール送信エラーが発生する場合がございますので、ご注意ください。
 ※メールアドレスの末尾半角英数字は必須となりますが、必ずご確認ください。

ウェブサイト ※ 半角英数字で入力してください。 (例) http://www.ginza-nagano.jp/

掲載希望項目 ※ 半角英数字で入力してください。イベント掲載の希望項目を入力してください。
記入が無い場合は、前月の15日00時00分までです。

イベント情報

イベントタイトル

実施日時 ※ 開催はイベントの開催時刻を選択してください。 (開催日ある場合は開催時刻)

キャッチコピー ※ イベント詳細ページにのみ表示され、イベント予約ページには表示されません。

イベント概要 ※ 200~1000文字で入力してください。イベント予約ページに読み込まれるテキストです。

紹介文 ※ イベント詳細ページに表示されるテキストです。
文字数に制限はありませんので、できるだけ詳細な情報を記入してください。

入場に関する事項 予約制 予約制 (有料) 一部予約制 一部予約制 (有料) 無料
※上記に当てはまらない得意業者がある場合は下記に記入してください。 (例) 会員専用

時間 ※ プログラム等により開催中の予定が異なる場合は、それぞれ両方の枠を記入してください。
例) 14:00~15:00/16:00~17:00/18:00~19:00

会場 ※ プログラムごとで会場が異なる場合は、この欄で必ず「開演式」の枠に記入してください。

料率 ※ プログラムごとで料金が異なる場合は、この欄で必ず「開演式」の枠に記入してください。

①銀座NAGANO

イベント主催者様専用ページ

フォームより会員登録をお願いいたします。
 ご登録いただくと、イベント情報の新規登録及び修正を行うことができます。

▼ログイン画面

ユーザー名またはメールアドレス

パスワード

[パスワードをお忘れですか？](#)

②ログインし、画面指示に従って情報の入力

- ◎主催者情報
- ◎イベント情報(イベントタイトル、概要、写真等)
- ◎講師・ゲストの情報
- ◎銀座NAGANOウェブサイトでの参加申し込みの受付について

※必ず『イベント実施申し込み』を行った上で、情報登録を行ってください。

※ご登録いただいた内容は、当ウェブサイトや広報誌の体裁に合わせて適宜修正させていただくことがありますので予めご了承ください。

※ご登録いただいた内容は、一定の確認期間を経て公開となります。原則として公開までご確認いただくことはできませんので、登録内容の控えをご用意ください。掲載希望日が無い限り前月15日の10:30公開となります。

※プレビューでのご確認の際、このページを再読み込みすると、登録内容が消えてしまいますので、ご注意ください。

◎登録した情報修正の場合

すでにご登録いただいた情報を修正する場合は、「イベント主催者専用ページ」の「登録済みイベントリスト」から修正希望のイベントを選択してください。



味噌どころ信州、 手作り岡谷味噌体験 &移住・定住PRイベント

歴史ある「岡谷味噌」の仕込み体験。岡谷市の魅力紹介！

長野県有数の味噌の生産地、岡谷。県内での味噌研究に岡谷の事業者が大きく関わっていたため「岡谷味噌」は信州味噌の原点であるとも言われています。

今回は味噌仕込み体験をしながら、岡谷味噌の特徴や歴史について学びます。また味噌蔵の商品の振る舞いや、岡谷市の魅力をご紹介します。岡谷市の移住相談も受け付けますので、移住を検討中の方や興味のある方もご参加いただけます。

実施概要

- 日 程 2023年08月06日(日)
- 時 間 13:00～15:30
- 定 員 16名
- 参加費 3,000円
- 主 催 岡谷商工会議所
- 協 力 岡谷市



イベントスケジュール

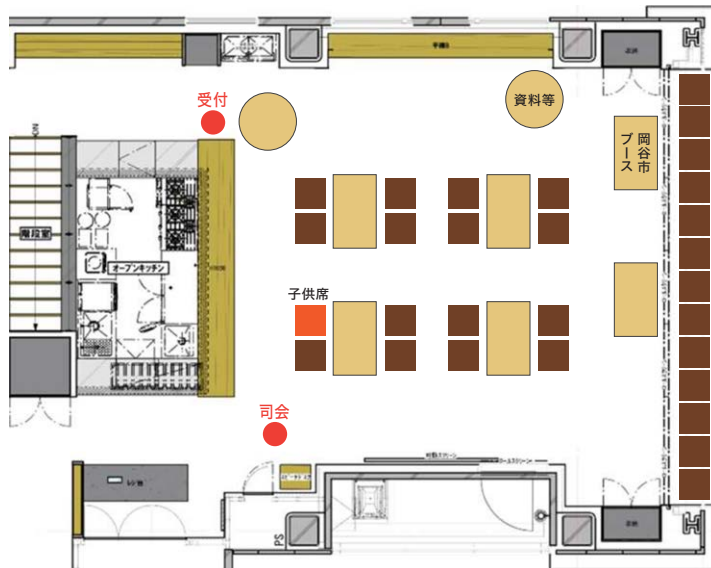
- ①岡谷味噌の解説：岡谷味噌の歴史からご紹介
- ②味噌づくり体験：味噌づくりの仕込み体験
～休憩～
- ③岡谷市の魅力紹介(移住案内)
- ④岡谷市の商品紹介。試食・試飲あり
- ⑤交流会：岡谷味噌の事業者や岡谷市の移住担当との交流会



【ゲスト】be-en代表 川村悠華

be-en代表。飲食メーカーで商品開発を務め、2022年9月に独立し、be-enを設立。微生物物産振興の支援事業を行う。中小企業のリブランディングや商品開発支援、料理教室、イベントの企画・運営に取り組んでいる。

【会場レイアウト】 料理教室レイアウト (テーブル着席 16名)



【スタッフ】9名

- ◎岡谷商工会議所 (1名) : 司会・進行、商品PR
- ◎be-en (1名) : 岡谷味噌解説
- ◎喜多屋醸造店 (2名) : 味噌仕込み体験、説明
- ◎岡谷市 (2名) : 観光・移住案内
- ◎イベント業者 (3名) : サポート、記録撮影
イベントサポート

【イベント備品】

- ◎岡谷商工会議所
振る舞い用の地酒 (6本)、振る舞い用甘酒 (5袋)、振る舞い用味噌 (3種×4個)、岡谷味噌認定制度資料・パンフレット、振る舞い用の紙コップ・プラスチックスプーン
- ◎喜多屋醸造店
味噌仕込み体験セット、仕込み用の道具一式、パンフレット、看板、振る舞い用の冷や汁、味噌試食用のきゅうり
- ◎岡谷市
シルクソーブ20個、パンフレット、テーブル・椅子カバー、モニター用データUSB
- ◎銀座NAGANO備品
マイク、HDMIコード、キッチン備品 (食器、箸、スプーン)
- ◎イベント業者
アンケート用紙、鉛筆、受付の用紙 (参加者名簿)、撮影機材一式

【スケジュール】

- 《7/15》
銀座NAGANO HP イベントページに
イベント情報の登録/事業計画の提出
 - 《7/18》
Instagram広告にて、イベントの告知開始
 - 《8/4》
当日ツールの事前発送 (8/6着)
振る舞い用の紙コップ、パンフレット、お酒 (常温)、甘酒 (冷蔵)、
お菓子、シルクソーブ等を郵送
 - 《8/6》開催当日
 - 9:30 集合 郵送分荷物受け取り・
喜多屋醸造店様 仕込み準備
 - 12:00 岡谷市様集合
 - 12:15 当日打ち合わせ (流れの確認)
 - 13:00 イベント開始
 - 16:30 解散
- ※集合時間については、味噌の仕込みの為、
銀座NAGANOイベント担当と相談し設定

【イベント内容】 司会進行：岡谷商工会議所

① 岡谷味噌の概要と歴史の解説 担当：be-en 20分

モニター使用し、解説。

② 味噌づくり体験（参加者分用意） 担当：喜多屋醸造店 1時間

味噌になるまでには半年程の寝かしが必要なため、仕込み体験～持ち帰りまでの体験。

1人1kgの有機大豆を使用し、無添加のみそ仕込み体験。持ち帰り用の容器も喜多屋醸造店でご用意。

～休憩(15分)～ この間に味噌づくり体験の片付けと振る舞い用の食材の配膳

③ 参加事業者のPRタイム 40分

振る舞い用の食材を食べながら（地酒（希望者）、甘酒、冷や汁、味噌、岡谷市の焼き菓子）

① 岡谷市の紹介+移住案内 担当：岡谷市 <モニター使用>

岡谷市の矢澤様よりモニターを使用しながら岡谷市の紹介。併せて岡谷市PR動画も上映。

その後地域おこし協力隊の宮島様より、実際に岡谷に移住した感想を語っていただく。

② 喜多屋醸造店自社PR 担当：喜多屋醸造店

モニターを使用しながら、自社の取り組みや商品についての紹介

③ 岡谷味噌認定制度の紹介、岡谷市の商品紹介 担当：岡谷商工会議所

モニターを使用しながら岡谷味噌の認定制度の紹介と振る舞いで

提供している商品（岡谷地酒、甘酒、お菓子、味噌）の紹介

④ 事業者との交流会（移住相談含む）30分

自由時間を設けて、参加者と事業者が交流できる場（場内ブース）を提供

※岡谷市は移住相談対応。



岡谷味噌の概要と歴史の解説



味噌づくり体験



味噌づくり体験の動画



左記のQRコードより
当日の様子をご覧いただけます

【記録写真】



会場づくり・準備



開催前の全体ミーティング



味噌づくり体験キット



味噌づくりの全景



ご当地のお酒も紹介



カタログやマップを見せながらの移住相談

【イベント告知】

- ①銀座NAGANO つなぐに掲載 :7/15~
- ②銀座NAGANO イベントページに掲載 :7/15~
- ③広告配信 Instagram・Facebook広告 :7/18~
配信予算:15万 配信エリア:東京、神奈川、埼玉、千葉(20~49歳)

▼つなぐ掲載ページ

▼つなぐ原稿

6 Sun 予約制
味噌どころ信州、手作り岡谷味噌体験&移住・定住PRイベント

時 13:00~15:30 料 3,000円 定16名
 長野県有数の味噌の生産地、岡谷。県内での味噌研究に岡谷の事業者が大きく関わっていたため「岡谷味噌」は信州味噌の原点であるとも言われています。味噌仕込み体験をしながら、岡谷味噌の特徴や歴史について学びましょう。また、味噌蔵の商品の振る舞いや、岡谷市の地域の魅力をご紹介します。岡谷市の移住相談も。

問 026-235-7249(長野県営業局)

▼イベントページ

▼イベントページ原稿

味噌どころ信州、手作り岡谷味噌体験&移住・定住PRイベント

歴史ある「岡谷味噌」の仕込み体験。岡谷市の地域の魅力をご紹介します!

長野県有数の味噌の生産地、岡谷。県内での味噌研究に岡谷の事業者が大きく関わっていたため「岡谷味噌」は信州味噌の原点であるとも言われています。今回は味噌仕込み体験をしながら、岡谷味噌の特徴や歴史について学びます。また、味噌蔵の商品の振る舞いや、岡谷市の地域の魅力をご紹介します。岡谷市の移住相談も受け付けますので、移住を検討中の方や興味のある方はぜひご参加ください。

☆イベントスケジュール☆
 ①岡谷味噌の解説：岡谷味噌の歴史からご紹介します
 ②味噌づくり体験：味噌づくりの仕込み体験を行います
 ③信州の地域の魅力の紹介
 ④岡谷市の味噌蔵の自慢の商品の紹介、試食あり
 ⑤交流会：岡谷味噌の事業者と岡谷市の移住担当との交流会

※味噌の仕込みもとても簡単！親子でもご参加も大歓迎です。
 ※今後のイベント運営の参考資料として、記録用の動画を収録します。参加いただいた方は映しませんが、あらかじめご了承ください。

ゲスト
 ba-en代表 川村悠華
 ba-en代表、飲食ジャーナリストや食品関係者を、2023年3月に設立した、ba-en設立、産物産地振興の支援事業を行う、中小企業のブランディングや商品開発支援、料理教室、イベントの企画・運営に取り組み中。

▼Instagram・Facebook広告

▼Instagram広告原稿

銀座にある長野県アンテナショップ【銀座NAGANO】で岡谷味噌の体験イベントを8月6日(日)に開催!

味噌仕込み体験をしながら岡谷味噌の特徴や歴史を学べます!味噌蔵の商品の振る舞いや岡谷市の地域の魅力をご紹介します!移住相談も!

是非ご参加ください☆

歴史ある「岡谷味噌」の仕込み体験。岡谷市の地域の魅力をご紹介します!

長野県有数の味噌の生産地、岡谷。県内での味噌研究に岡谷の事業者が大きく関わっていたため「岡谷味噌」は信州味噌の原点であるとも言われています。今回は味噌仕込み体験をしながら、岡谷味噌の特徴や歴史について学びます。また、味噌蔵の商品の振る舞いや、岡谷市の地域の魅力をご紹介します。岡谷市の移住相談も受け付けますので、移住を検討中の方や興味のある方はぜひご参加ください。

☆イベントスケジュール☆
 ①岡谷味噌の解説：岡谷味噌の歴史からご紹介します
 ②味噌づくり体験：味噌づくりの仕込み体験を行います
 ③信州の地域の魅力の紹介
 ④岡谷市の味噌蔵の自慢の商品の紹介、試食あり
 ⑤交流会：岡谷味噌の事業者と岡谷市の移住担当との交流会

※味噌の仕込みもとても簡単！親子でもご参加も大歓迎です。
 ※今後のイベント運営の参考資料として、記録用の動画を収録します。参加いただいた方は映しませんが、あらかじめご了承ください。

ゲスト
 ba-en代表 川村悠華
 ba-en代表、飲食ジャーナリストや食品関係者を、2023年3月に設立した、ba-en設立、産物産地振興の支援事業を行う、中小企業のブランディングや商品開発支援、料理教室、イベントの企画・運営に取り組み中。

開催日 2023年08月06日(日)
 時間 13:00~15:30
 定員 16名
 参加費 3,000円

お問い合わせ先 長野県営業局/アド・コマース TEL.026-235-7249

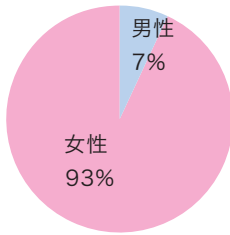
メールでのお問い合わせはこちら
 ※お問い合わせの際は、件名に「イベント名」と「開催日」をご記入ください

備考 今後のイベント運営の参考資料として、記録用の動画を収録します。参加いただいた方は映しませんが、あらかじめご了承ください。

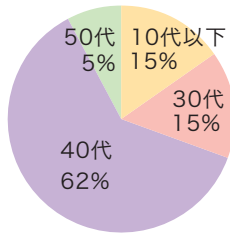
参加申し込み

アンケート集計

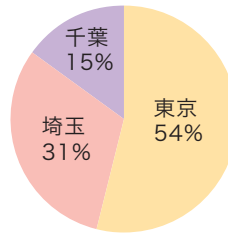
▼性別



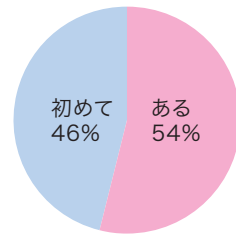
▼年代



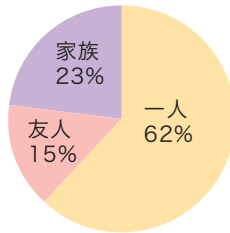
▼お住まい



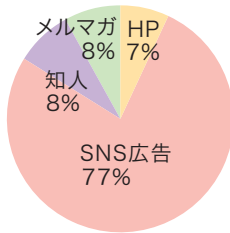
▼銀座NAGANO の来店経験



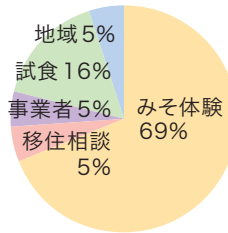
▼どなたと参加?



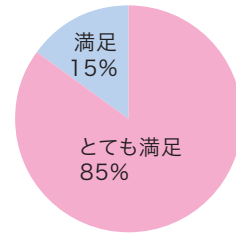
▼知ったきっかけ



▼参加の動機



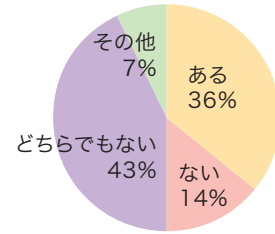
▼イベント内容は?



▼イベントの感想・ご意見

- ◎友人と参加しましたが、とてもたのしかった。ビールとかも飲めたりするといいなあ。
- ◎造り手さんの話を聞きながら味噌作りがととても楽しかったです。
愛着がわきます(岡谷市に)。
- ◎初めての体験で面白かったです。試食もたくさんできて、ありがとうございます。
- ◎みそ汁が意外と簡単なのですが、力が必要で大量に作るのは大変そうだと感じた。
- ◎楽しく参加させて頂きました、又美味しい試食をありがとうございました。
子供が大きくなったら主人と二人で移住したいと思っています。
今度は家族で岡谷に遊びに行きたいと思えます。
サイクリングやってみたいです。ありがとうございました。
- ◎甘酒が美味しかったです。半年間笑顔で頑張ります。
- ◎初めてみそ作りをして、とても楽しかったです。
- ◎みそ作りだけでなく、おみやげ、試食、試飲もりだくさんで楽しかったです。
- ◎発酵、味噌作りに興味があったので、今回のイベントはとても楽しかったです。ありがとうございました。
- ◎みその歴史、いろいろ岡谷市を知ることが出来て良かったです。
- ◎みそ作り、こうじなどに興味がありました。長野=果物というイメージでしたが、広がりました。
- ◎みそ作り、試食がたのしかった。業者の方のお話が面白かったです。

▼岡谷市や県内への 移住に興味は?



どちらでもないの回答の方の意見
 ◎スキーシーズンは長野へ毎週
 ◎転勤族なので
 ◎興味はあるけど現実むずかしい…。
 ◎リモートワークに興味があり、実施しています。

▼その他、ご意見・ご要望

- ◎岡谷の味噌蔵のスタンプラリーがあればやってみたい。そんなイベントや試食・それぞれの違いを楽しみたい。
- ◎現地(岡谷市)のイベントの情報をもっと知りたくなりました。
- ◎大学で生命科学科を学んでいるので、このように町おこしの仕事に結びつくことを初めて知れてよかったです。
- ◎祖父が岡谷生まれで製糸の会社をやっていました。製糸の町という印象しか、私はありませんでしたが、
製糸工場→みその会社になったとは知りませんでした。近々岡谷にまた行きたいと思えます。
- ◎またイベントがありましたら参加したいです(^^) 岡谷に行ったときはキタヤさん寄りますね!!
- ◎現金のみという連絡がなく、銀行をさがしました。案内以後お願いします。