



「食」を通じて長野県の魅力をグローバルに発信！  
コペンハーゲンとミラノのレストランで長野県特別メニューの提供が始まります

長野県では、食を切り口に長野県の魅力を国内外に発信する活動を進めています。その一環として、長野県の食文化などから着想を得て、コペンハーゲン・ミラノそれぞれのシェフが考案した特別メニューを期間限定で提供するイベントを開催します。

【デンマーク・コペンハーゲン】 JAH IZAKAYA での長野県特別メニュー提供

期間 2024年3月4日(月)～3週間程度

場所 JAH IZAKAYA (住所:Gasværksvej 21 コペンハーゲン)

内容 ニュー・ノルディック・キュイジーヌ×長野の食 アラカルトメニューの提供(ディナーのみ)

【提供予定メニュー】

- ・和風サラダ
- ・ヒラマサ焼き霜
- ・おやき 2 種
- ・具たくさんお味噌汁
- ・マスの信州味噌漬け焼き 野沢菜添え
- ・山賊焼き
- ・冷たいかけ蕎麦

その他 イベント初日の3月4日(月)に姉妹店 POSH JAH において、長野県の魅力の訴求を目的に、北欧の料理シーンをリードする料理人等を招待した特別ディナー提供イベント(招待客限定)を開催します。

【イタリア・ミラノ】 MASU MASU での長野県特別メニュー提供

期間 2024年3月5日(火)～10日(日)

場所 MASU MASU (住所:Via Vigevano 18, 20144 ミラノ)

内容 長野の食 アラカルトメニューの提供(ランチ及びディナー)

【ランチ・ディナー共通メニュー】

- ・そば天ぷら御膳
- ・サーモン西京きのこ朴葉焼き定食
- ・焼きりんごパフェ

【ディナーのみ提供メニュー】

- ・りんごとしめ鯖の棒寿司
- ・サーモン・野沢菜・山椒のブルスケッタ
- ・肉巻き五平餅串
- ・信州牛の陶板焼き
- ・信州牛のローストビーフ

その他

上記イベントの様子の写真や情報提供を希望される方は、下記担当宛てにご連絡ください。



(問合せ先)

担当 営業局メディア・ブランド発信担当  
小山、内田、島津、小池

電話 026-235-7249(直通)

E-mail [eigyo@pref.nagano.lg.jp](mailto:eigyo@pref.nagano.lg.jp)