

つくる・つかう・味わう 長野フェア

2026 11/11 水 12 木 13 金

丸紅本社ビル７階 社員レストラン Café 「つくる」と「つかう」は 7階ライブキッチンエリア内にて

つくる CREATE 14：30 ~ 16：30

職人の技を間近で！ 伝統工芸の実演&ものづくり体験

長野県から職人が来場。熟練の技を間近で見学できるほか、伝統のものづくりを実際に体験していただけます。

※実演・体験内容は変更となる場合があります。

参加無料



飯田水引 ― 結ぶ技 ―

一本一本の水引を組み合わせ、美しい形を生み出す伝統の結び技術。繊細な水引細工の実演や結び体験をお楽しみください。

参加無料



信州紬 ― 織る技 ―

信州の風土が育んだ絹織物。素材の風合いや美しい織りの技術にふれながら、機織りの工程を体験できます。

飯田水引プレゼント！ 会場でアンケートにご協力ください

つかう USE 14：30 ~ 16：30

暮らしを彩る信州の逸品を展示・販売！

伝統の技と現代のデザインが融合した、信州ならではの工芸品が勢ぞろい。日常使いから大切な方への贈り物まで、お気に入りの一品を見つけてみませんか？





会場で気に入った商品はご購入いただけます！

クレジットカード・電子マネー QR コード決済対応予定

味わう TASTE 11：15 ~ 13：30

社員レストランで「信州の恵みランチ」も登場！

イベント期間中、7 階社員レストランでは、長野県産食材や信州のご当地グルメを取り入れた特別ランチメニューをご提供します。信州の豊かな自然が育んだ食の魅力を、ぜひこの機会にお楽しみください。

※メニュー内容は決定次第ご案内します。

信州の おいしい！ を、オフィスで。

14：30 ~ 16：30



産地直送のシャインマスカットと長野県限定販売ヨーグレットグリーンアップルを特別販売 !!

※販売内容は変更になる場合もございます。

いつものオフィスで、信州の魅力に出会う３日間。

しあわせ信州 山々と育む すこやかな国

主催：長野県