

自治体初！ フランス政財界が集うESSECでイベントを開催 さらに！ パリの映画祭で長野県がスクリーンデビュー

NAGANOブランドの価値を訴求し、NAGANOファンの裾野を広げるため、現地パートナーの協力のもと、いずれも日本国内の自治体初となる取組をフランス・パリで実施します。

第1弾 ESSECにおけるブランディングイベントの開催

期日 11月17日(月) 19時から(現地時間)

会場 Maison des ESSEC

(11 avenue de Friedland, 75008 Paris)

イベント内容

フランスのエリート養成校 ESSEC(*)の教授と卒業生で構成されるクラブの協力を得て、連携イベントを自治体として初開催。現地パートナーと協同して食分野に関心の高い優良企業ネットワークにリーチし、新規市場開拓・認知度向上を目指します。※企画概要及びパートナーについては別紙1及び別紙2をご覧ください。

*フランス教育制度においてグランゼコールと呼ばれるエリート養成高等教育機関の1つ。

欧州経済を代表する企業経営者を育成する名門校で、卒業生の多くが政治・経済界で活躍する。



第2弾 KINOTAYO現代日本映画祭への出展・CM放映

期日 12月13日(土) 19時から(現地時間)

会場 パリ日本文化会館

(101 bis Quai Jacques Chirac, 75015 Paris)

イベント内容

KINOTAYO 現代日本映画祭(*)のパートナー機関として、映画の放映時に長野県のブランディングCMを放映。また、閉会式に合わせて実施されるカクテルパーティーに長野県ブースを出展し、長野県の特徴的な食(日本酒、味噌等)をPRします。さらに、今回新たに創設される「女性賞」の受賞者に対し、伝統的工芸品等(蒔絵のジュエリー、植物蔓籠バッグ)を贈呈することでNAGANOブランドを訴求します。

※詳細は後日公表します。

*日本の現代社会や文化を映画を通じて伝える映画祭。2006年の創設後、パリを中心にリヨンやカンヌ等の主要都市で開催。日仏文化交流の場として重要視され多くのフランス人が参加し、日仏友好と文化理解を深めるイベントとして定着。



Photo: Philippe HENRIOT

取材及び情報提供について

各イベント後5日程度で、インタビュー動画・写真等を提供可能です。取材希望の方は担当までご連絡ください。



(問合せ先)

担当 営業局海外戦略推進担当
近藤、南

電話 026-235-7249(直通)

E-mail eigyo@pref.nagano.lg.jp

ESSECにおけるブランディングイベントについて

NAGANO: Découverte d'une région réputée du Japon

営業局

■企画概要

ESSECには教授陣と卒業生で構成される複数のクラブがあり、今回は、「Club Food」と「Club Wine, Whisky, Spirits」の協力を得て、日本の自治体としては初となる、大学との連携イベントを開催。長野県出身シェフ竹田和真氏が長野県産食材を使用した料理を提供し、パリで長野県の日本酒を多く取り扱うLa Maison du Saké の Youlin 氏が日本酒を振る舞う等、これまでに関係を築いてきた現地のパートナーとともにイベントを作り上げます。

当日の運営をESSECの卒業生が担うことで、参加者と長野県企業との商談の機会創出等、食分野に関心の高い優良企業ネットワークにリーチし、新規市場開拓・認知拡大を目指します。

会場は、学生や卒業生、教授がセミナー等を通じて交流する、ネットワーク構築・アイデア創出の場。シャンゼリゼ通り近くに位置しており、パリの中心からNAGANOブランドを発信します。

■ご協力いただくパートナーについて

竹田 和真 氏 (Restaurant Calice)



素材の味わいを最大限に引き出してエシカルな料理を実現し、魚は絶滅が危惧される種は使わず、食材廃棄を減らすなど工夫し、「食べる人も働く人も心地よく」がコンセプト。2024年にオープンしたCaliceでは、トップクラスの料理と100種類以上のワインが楽しめ、「広々としたオープンキッチンとカウンター、広い屋根付きテラスの気品ある空間で、おもてなしの心あふれる温かいサービスが受けられる」と、またたく間に人気店に。SNS活動も積極的で、メディアやガイドブックにも掲載されることが多いため、地元の人や各国の観光客で常に賑わう。長野県との共同イベントは、2023年のFOIRE de NAGANO、2024年のNAGANO SOIRÉEに続き、3度目となる。

Ly Youlin 氏 (La Maison du Saké)



日本酒文化を広く世界に伝えていくために、日本酒を愛し育てるという志を同じくする者の集いとして結成された「酒サムライ」の一人。日本酒と出会ったのは、日本へ留学した高校時代。数年を経てワーキングホリデーで京都に訪れた後、拠点をフランスに移し「居酒屋Youlin」をオープン。2010年には「SOLA」を立ち上げ翌年にはミシュラン一つ星を獲得、2015年にはレストランとプロモーションの両軸を担う「La Maison du saké」を開業。初めてお寿司と一緒に日本酒を味わった時に受けた衝撃は忘れられないと言う彼が原点としている考えは、「日本酒は食事と共にある」ということ。La Maison du saké では、計5歳の長野県の日本酒を取り扱う。

ウェブサイト:
<https://www.calicerestaurant.fr/>
Instagram: @calice_vin



ウェブサイト:
<https://www.lamaisondusake.com/>
Instagram: @lamaisondusake



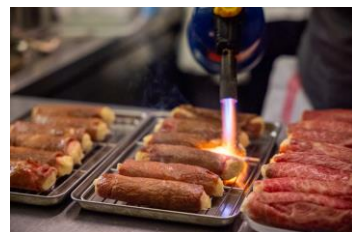
パートナーによる食を通じたNAGANOブランドの訴求について Le Menu et Saké de NAGANO

営業局

■ 竹田シェフによる長野県産品を使用した特別メニューの提供

提供メニュー（予定） ※写真はイメージです

- ◎ 長野県産和牛ロースト
- 醤油麹、山葵、野沢菜漬け
- ◎ 長野県産和牛そば
- ゆず七味、柚子、温かい出汁、薬味ハーブ
- ◎ 長野県産そば粉のガレット
- 野生のきのこ、リンゴのピューレ、そばの実ポップコーン
- ◎ 長野県産味噌のサバイヨンソース、秋野菜のコンフィ
- レンコン、サルシフィ、パネ
- ◎ モンブラン
- そば粉のチュイル、韃靼そば茶、柚子



■ ユーリン氏による長野県の日本酒の紹介

提供日本酒等（予定） ※写真はイメージです

- ◎ 真澄スパークリング（宮坂醸造）
- ◎ 真澄ゆず酒（宮坂醸造）
- ◎ ASAMA Nature（黒澤酒造）
- ◎ Kisume Rosé Pétillant（ノンアルコール）

