



ストリングスホテル 名古屋で「信州フェア」を開催します

長野県では、名古屋・中京地域のホテル・レストランや飲食店・スーパーなどに長野県産農畜水産物やワインなどの魅力訴求と販路開拓を行ってきました。

今回、ストリングスホテル 名古屋の協力を得て、9月2日から70日間、長野県産農畜水産物を使ったメニューや長野ワインが楽しめる「信州フェア(うまいもんフェア)」を開催します。

1 開催日時

(1) 令和元年9月2日(月)～11月10日(日) 70日間

2 場 所

- (1) 「ストリングスホテル 名古屋」(愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7、電話052-589-0787)
- ・ブッフェレストラン「Chef's Live Kitchen(シェフズ ライブ キッチン)」(2階)
 - ・NYダイニング&カフェ「GRAMERCY SUITE(グラマーシー スイート)」(1階)
 - ・ファンイタリアン「Zillion(ジリオン)」(1階)
 - ・鉄板焼「匠」(1階)

※ メニューやイベント等フェアの詳細は、別添(PDFファイル)をご覧ください。

3 アルクマによるオープニングPR(※アルクマ:長野県PRキャラクター)

- (1) 日時: 令和元年9月2日(月) ①10:15～ ②11:45～ ③13:15～
(2) 場所: ホテルロビー、2階・1階レストラン4店舗

4 信州産食材等

信州サーモン、信州プレミアム牛肉、フラワーえのき、バイリング、ぶなしめじ、キャベツ、白菜、長芋、かぼちゃ、りんご、凍み豆腐、信州味噌、信州そば、すんきそば、五平餅、山椒、長野ワイン 等

5 経 過

営業局、農政部、名古屋事務所では、長野県産農畜水産物やワインなどの販路開拓のため、名古屋・中京地域のホテル・レストランをはじめ飲食店・スーパー等に長野県産農畜水産物等の魅力を発信してまいりました。

そんな中、本年6月に長野県内の農家や生産現場へ視察を企画し、レストラン支配人や料理長、シェフの方々に直接生産者と意見交換し、試食や料理を味わっていただき、その結果、今回信州フェアの開催となりました。

担当課: 長野県営業本部 営業局
飯島 和久(次長)、田中 登美雄(担当)
電 話 : 026-235-7248、F A X : 026-235-7496
電子メール : eigyo@pref.nagano.lg.jp

担当課: 長野県名古屋事務所
西原 誠一(所長)、辰ノ口 昌弘(担当)
電 話 : 052-251-1441、F A X : 052-262-4669
電子メール : nagoyajimu@pref.nagano.lg.jp