

多いと思います。

「企業版ふるさと納税」制度は、長野県外に本社がある企業様が本県に寄附を行った場合に、税制上の優遇措置が受けられる仕組みです。

本県では、企業の皆さまから本制度を活用した温かいご支援をいただき、「気候変動への対応・環境保全の取組」や「次世代を担う人材育成」などさまざまな取組を進めています。

さらに多くの企業の皆さまに長野県、そして、私たちが行っている取組に関心を持っていただきたいという思いで、本年度から「企業版ふるさと納税」の取組等を紹介する「note」を開設しました。

このnoteでは、本県の取組や、取組に対する職員の思いなど掲載しています。まずは、ぜひご覧ください。また、企業の皆さまからのご寄付についても、ご検討いただければ幸いです。

○「note」は下記からご覧ください。

<https://note.com/hurusatonouzei/>

○「企業版ふるさと納税」の制度詳細は下記からご覧ください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/kikaku/kensei/shisaku/kigyobanfurusatonouzei/soudanmadoguchi.html>

○お問い合わせ先

長野県企画振興部総合政策課

TEL:026-235-7018 FAX:026-235-7471

E-mail: seisaku@pref.nagano.lg.jp

建設政策課からのお知らせ-----

建設フォトコンに応募して、QUOカード（5万円分）をゲットしよう！

「第2回 建設フォトコン」が開催されます！

建設のしごとによってつくられた構造物、建築物ってキレイですよ♪

そんな構造物、建築物の美しさ、格好良さを競う建設フォトコンテスト（第2回）が開催されます。

コンテストでは、いつもの生活で見かける道路や橋のなにげない格好良さ、ダムや河川の美しさ、工事現場ではたらく姿や重機のワンシーンなど、とにかく映える写真

を募集しています！

見事グランプリに選ばれた方には、なんと QUO カード 5 万円分プレゼント！！

ぜひご応募ください♪

※コンテストの応募は Instagram からの投稿になります。

1 応募期間

令和 5 年 4 月 28 日(金)まで

2 テーマ

【私の好きな建設】

①100 年遺したい構造物部門（構造物、建築物の美しい姿など）

②自由部門（工事中の風景や重機など、とにかく映えればなんでも OK！）

3 応募方法（各 5 点まで応募可。ただし入賞は 1 人 1 点）

（1）長野県建設業協会青年部会 Instagram 公式アカウント

「@choken_young」をフォロー

（2）テーマに合う写真を用意

（フォトタッチ可。ポスト時に撮影場所を記載してください。）

（3）テーマ①は「#長建インスタ」と「#建設フォトコン構造物」のハッシュタグをつけて投稿

テーマ②は「#長建インスタ」と「#建設フォトコン自由」のハッシュタグをつけて投稿

4 結果発表

令和 5 年 7 月に発表、授賞式が開催されます

（入賞された方には事前に Instagram のダイレクトメッセージに連絡があります）

グランプリ 各 1 名様：QUO カード 5 万円分

優秀賞 各 4 名様：精巧な重機ミニチュア

5 問合せ先

長野県建設業協会青年部 事務局 miyabara@choken.or.jp

【2】銀座 NAGANO 新着ニュース ※令和 5 年 1 月 5 日時点の情報を掲載

新年明けましておめでとうございます。

昨年は、銀座 NAGANO をご愛顧いただきまして、ありがとうございました。

本年も信州の魅力を皆さまにお届けしていきますので、どうぞよろしく願いいたします。

②おいしい昆虫食の取り入れ方

○1月12日（木）12:00～13:30

北沢正和さん&KAORUさんの信州の暮らしを彩る「山里健康ランチ」～信州ジビエの鹿肉～

○1月29日（日）11:00～12:00／12:30～13:30

高校生レストラン at GINZA（長野県屋代南高等学校）

//

★ 空き家の出張相談会・移住相談 —————

空き家になっている長野県の実家にお悩み中の方にお勧めの相談会。

空き家相談の他、移住相談会も随時実施中。長野県への移住のご参考にしてください。

○1月14日（土）・15日（日）13:30～16:00

移住セミナー Nagano Local Match

○1月21日（土）11:00～16:30

銀座 NAGANO で『空き家』を考える一日（オンラインセミナー／相談会）

イベントの詳細とお申込みは、銀座 NAGANO のホームページ「イベントカレンダー」をご覧ください。

新型コロナウイルス感染症の感染状況によって、イベントが中止又は変更となる場合がありますので、最新の情報につきましてもホームページからご覧ください。

<https://www.ginza-nagano.jp/event/date/2023/01>

◆店舗営業時間短縮のお知らせ◆

銀座 NAGANO は、新型コロナウイルス感染拡大防止の徹底を図るため、店舗営業時間を短縮しています。

1階ショップ：10時30分から19時まで

1階バルカウンター：10時30分から18時45分まで

（ラストオーダー：18時15分）

※当面スタンディングスタイル（椅子の設置なし）となります。

2階カフェ：10時30分から～17時30分まで（ラストオーダー：17時）

※イベント開催時はテイクアウトのみ営業となります。

ご不便をおかけいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

皆さまに安心して買い物をしていただけるよう、引き続き感染防止対策に努めてまいります。

【銀座 NAGANO】 <https://www.ginza-nagano.jp/>

【3】信州スポーツ情報 ※情報は令和5年1月5日現在のものです。

《大相撲 御嶽海関（上松町出身）》

1月場所番付発表 東前頭2枚目

2020年3月場所以来の平幕となりました。

30歳となった節目の年にここからの巻き返しを期待します。

【日本相撲協会 公式HP】 <https://www.sumo.or.jp/>

《J3 松本山雅FC》

2023 明治安田生命 J3 リーグの開幕カードが発表！

開幕戦は3月4日（土）にアウェーで奈良クラブと対戦

【Jリーグ 公式HP】 <https://www.jleague.jp/>

【松本山雅FC 公式HP】 <https://www.yamaga-fc.com/>

《J3 AC長野パルセイロ》

2023 明治安田生命 J3 リーグの開幕カードが発表！

開幕戦は3月4日（土）にアウェーでテゲバジャーロ宮崎と対戦

【AC長野パルセイロ 公式HP】 <https://parceiro.co.jp/>

《AC長野パルセイロ・レディース》

2022 - 23 Yogibo WE リーグ第7節まで終了

現在第10位（1勝0分5敗）

次戦は1月7日（土）アウェーでサンフレッチェ広島レジーナと対戦

【WEリーグ公式HP】 <https://weleague.jp/>

【AC長野パルセイロ・レディース 公式HP】 <https://parceiro.co.jp/>

《信州ブレイブウォリアーズ》

B1 リーグ 2022 - 23 シーズン第15節まで終了

現在中地区第3位（13勝13敗）

次戦は1月6日（金）ホームで新潟アルビレックスBBと対戦

【Bリーグ 公式HP】 <https://www.bleague.jp/>

【信州ブレイブウォリアーズ 公式HP】 <https://www.b-warriors.net/>

《VC長野トライデンツ》

2022-23 シーズン

現在第10位（1勝13敗）

次戦は1月7日（土）ホームで東京グレートベアーズと対戦

【Vリーグ 公式HP】 <https://www.vleague.jp/>

【VC長野トライデンツ 公式HP】 <https://vcnagano.jp/>

【4】発見！信州ゆかりのお店 in 東京（旬菜宵処おぐち）

今回ご紹介するのは、文京区で信州黄金シャモを扱っている「旬菜宵処おぐち」です。

東京メトロ南北線の東大前駅から徒歩1分の立地にあり、現在の店舗は4年前から営業をしています。以前は、長野市の権堂アーケード内で「立ち呑みおぐち」を平成29年から3年間、営業していたこともあり、勝手にですが長野県との深いつながりを感じます。

お店はテーブル席が14席、カウンターが5席、テラス席が7席あり、気候がいい日はテラス席がおすすめです。（テラス席は喫煙可能）

「旬菜宵処おぐち」では令和4年1月から「信州黄金シャモ」※のメニューを提供しています。

食べ方は、信州黄金シャモの特徴を活かせる「焼き鳥」か「鍋」がおすすめ。「焼き鳥」は備長炭を使用しており、特にぼんじりは「大きさとうま味が全然違う」とお客様から好評。「鍋」は肉の部位を手羽、ムネ、モモから選択でき、全て食べたい方はミックスも。スープや具材を控えめにすることで、信州黄金シャモの良さが引き立つよう工夫されています。

また、信州黄金シャモ以外にも、「マル井のわさび」や信州伝統野菜ぼたんこしょうを使用した香辛料「ボタスコ」など、信州の食材も使用しています。

日本酒は常時約50種類を扱っている中で、長野県の日本酒を最多の10種類取りそろえています。

店主の小口さん曰く、「小さくても頑張っている酒蔵を応援したい」という思いを持って、取り扱う日本酒を選んでいるとのこと。また、お店で熟成させた「熟成酒」（日本酒）も提供しています。

店主ご夫婦は気さくなお人柄なので、カウンター席で信州談義に花を咲かせるのも楽しいかも。このメルマガをきっかけに一度訪れてみてはいかがでしょうか。

料理、お酒、雰囲気、信州への思いなど、すべて最高のお店です！

～お店からメルマガ読者へのサービス～

来店時に「信州通信を見た」と伝えていただければ、長野の地酒を1組様につき1

合サービス！

※サービス期間：2023年3月末まで

<旬菜宵処おぐち>

所在地：〒113-0023 東京都文京区向丘 2-1-8

(東京メトロ南北線東大前駅より徒歩約1分)

電話：03-6240-0547

営業時間：夜営業／17:00～23:00 (フード L0・22:00、ドリンク L0・22:30)

昼営業 (平日)／11:30～14:30

(休日)／11:00～16:00 (フード L0・15:00、ドリンク L0・15:30)

定休日：月曜日

主なメニュー：信州黄金軍鶏炭火串焼き各種、信州黄金軍鶏の鍋 (手羽肉、ムネ肉、モモ肉、ミックス)

HP：<https://oguchi.net>

※信州黄金シャモについて

平成17年に長野県畜産試験場が開発した「歯ごたえ、うま味、風味」の三拍子が揃った長野県オリジナル地鶏です。

ブロイラーの血が一切入っていない100%在来種の地鶏で、長野県認定の生産者がブロイラーの2倍(120日)以上の時間をかけてじっくり育てます。羽色と焼き色が黄金に輝くことにちなんで、「信州黄金シャモ」と命名されました。

(長野県HPから引用)

<https://www.pref.nagano.lg.jp/enchiku/sangyo/nogyo/chikusan/ogonshamo/index.html>

信州通信1月号を最後までお読みいただきありがとうございました。

改めまして、みなさま新年あけましておめでとうございます。

年末年始はいかがお過ごしでしたか。

私は、北信の実家に帰省してゆっくりと過ごしてまいりました。

さて、年末年始にはやはりそれぞれに特別なごはんが食卓に並びますよね！

(2023年も食べ物の話題多めでお送りしていく所存です！)

年末はやはり「年取り魚」でしょうか。私の実家は毎年サケを食べていますが、長野県内は他にブリやコイを召し上げるご家庭もありますよね。私はパリパリに焼かれたサケの皮が大好きです(^)v

それから年始。子どもの頃はあまり得意ではなかったおせち料理も、歳を重ねるごとに美味しいと思えるメニューが増えていき、今では大好きになりました。

おせち料理の中で、特に私が好きなのは黒豆です。黒豆は毎年母が炊いてくれるのですが、今年は特に出来が良く、ふっくら上品な甘さに仕上がっており、本当に美味しかったです。目の前にあったらあるだけ食べてしまうので、セーブするのが大変でした…。もちろん容器いっぱい詰めて、東京に持ち帰ってきました(笑)

さらにお正月に欠かせないのがお雑煮ですね。これも家庭ごとにより特色がでる料理です。我が家はだしとしょうゆベースのスープに、白菜、大根、人参、鶏肉、きのこといった具材が入っています。お餅は実家ですいた四角い切り餅です。スープに染み出した具材の旨味が身体に染み渡る美味しさですが、いざ一人暮らしの家で同じ具材を使って作ってみても、なかなか実家の味にならないので不思議です。

今年も一年の始まりから実家の味をたらふく堪能してことができました。
2023年も美味しいものをたくさん食べたいなあと思います。

それでは、来月号もご購読よろしくお願いたします。

確かな暮らしが営まれる美しい信州～学びと自治で拓く新時代～
しあわせ信州創造プラン2.0（長野県総合5か年計画）推進中！

<https://www.pref.nagano.lg.jp/kikaku/kensei/soshiki/shingikai/ichiran/sogokeikaku/2018keikaku.html>

配信停止をご希望の方は mg-shinshu@pref.nagano.lg.jp へ「配信停止希望」とお知らせください。
