



しあわせ信州

長野県(産業労働部)プレスリリース 令和6年(2024年)6月10日

世界的イベント「3daysofdesign」(6/12~14)でNAGANOの魅力の世界へ発信!

コペンハーゲンで長野県産品を使用した特別メニューを提供します

世界各地のメディア・バイヤー等がデンマーク・コペンハーゲンに集結する「3daysofdesign」(6/12~14)の機会を活用し、長野県の食の魅力をグローバルに発信するため、現地店舗と連携し特別メニューを提供します。

実施店舗 **居酒屋風 日本食レストラン「Posh Jah」**

(Borgergade 17A 1300 Copenhagen K, デンマーク)

開催期間 **6月12日(水)~6月14日(金)**

長野県特別メニュー 【使用する長野県産品】

季節の魚の味噌漬け焼き

【(株)石井味噌の「三年熟成赤味噌」】

胡桃ダレドレッシングのサラダ

【(株)ビオカの「有機くるみのたれ」】

鱸の焼き霜造り

【(同)ゆずすけの「ゆず胡椒」・「ゆず果汁」】

ラングスティーヌのクリームコロッケ

【Ravvitsauce(株)の「無農薬トマトピューレ」】



※この他、NPO法人ツメモガキの「中井侍茶」やNPO法人信州川中島ファクトリーの「ナガノパープルジュレ」を使用したデザート・カクテル等を提供予定です。

3daysofdesignについて

コペンハーゲンの街そのものの豊かなデザインや受賞歴のある建築物、自然の美しさを体験しながら、創造的な雰囲気を体験することができる一大イベント。年々規模を拡大し、国際的な注目度も上昇中。

Posh Jahについて

デザインスタジオ「ザ・イノウエ・ブラザーズ」の井上聡氏が手がける居酒屋「Jah Izakaya & Sake Bar」の姉妹レストラン。「今コペンハーゲンで最も技術力の高いシェフ」とも形容される伊藤真也シェフが率いる。寿司、刺身、天ぷらなどの伝統的な日本料理に重点を置き、有機・循環型農法で栽培された地元食材と、新鮮で自然のままの魚介類を使用する。

取材及び情報提供について

現地から動画・写真等の提供、オンライン取材等に対応可能です。取材希望の方は、担当までご連絡ください。



Nagano Prefecture Global Website www.nagano-brand.net

(問合せ先)

担当 営業局メディア・ブランド発信担当
山浦、島津、南

電話 026-235-7249(直通)

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