



長野県出身シェフによるコラボディナーでNAGANOの魅力を世界へ発信！ パリで長野県産品の特別メニューを提供するイベントへの出品者を募集します

フランス・パリで、長野県出身シェフによるコラボディナーイベント「NAGANO SOIRÉE(長野ソフレ)」を開催し、長野県産品を使用した特別メニューの開発・提供を通して、長野県の魅力をPRする事業を実施します。グローバルな情報発信の機会及び欧州における市場調査の足がかりとして、この機会をぜひご活用ください。

概要

NAGANO SOIRÉE(長野ソフレ)について

2023年12月から2024年3月にかけて、パリ在住の長野県出身シェフの協力を得て、長野県産品を使用した特別メニューを各シェフのレストランで順次ご提供する「NAGANO WEEK」を開催。今回、その4名が一同に会し、一夜限りの特別なひと時を演出する。（※企画概要及び各シェフについては別紙をご覧ください。）

実施場所	Restaurant CALICE(5 rue de Bazeilles 75005 Paris)
日時	令和6年(2024年)11月18日(月)
実施内容	・長野県出身シェフによるコラボディナーイベント「NAGANO SOIRÉE(長野ソフレ)」における長野県産品を使用した特別メニューの開発・提供 ・使用された県産品に対するシェフや小売業者等からのフィードバック ・アンケート、お客様の反応などを事業報告書の形でフィードバック
対象商品	加工食品、菓子、飲料(酒類を含む)等
運営事業者	ネットファム(株)
その他	取引条件はネットファム(株)と出品者が直接取り決めるものとします。

※詳しくは募集要項をご確認ください。

Restaurant CALICEについて

2024年1月オープン。パリのラテン地区にあり、トップクラスの料理と100種類以上のワインが楽しめるフレンチレストラン。ランチは姉妹店「narro」と「Baillotte」の美食精神を受け継いだグルメな料理、ディナーはワインを嗜みながら小皿料理をシェアして楽しむことができる。「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。



申込方法

募集要項をご確認のうえ、**令和6年7月22日(月)17時までにメールで**(eigy@pref.nagano.lg.jp)
お申込みください。

※選考により参加事業者を決定するため、参加に至らない場合もあります。予めご了承ください。



信州の真芯に触れる
Stories of Nagano

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 eigy@pref.nagano.lg.jp

「NAGANO SOIRÉE(長野ソワレ)」について

営業局

■企画概要

パリで活躍する長野県出身シェフ4名が一堂に会し、長野県産食材を使った特別メニューに長野県の日本酒を合わせ、マリアーージュの会を一般とメディアの皆さまに楽しんでいただきます。パリでは、本企画のように一県出身シェフが一堂に会するイベントは今までに例がないため、メディアの注目度は高く、絶好のPR機会となり得ます。

■ご協力いただく長野県出身シェフについて

大草 真 氏 (信濃町出身)

TOWA (75 Rue Crozatier, 75012 Paris)



伝統あるフランス料理の継承を目的とする「エスコフィエ協会」の真の弟子！と謳われる大草シェフが率いるフレンチレストラン。クラシックフレンチ(子羊のナヴァラン、鴨胸肉のピティヴィエなど)をベースに、日本の食材や新しい素材を取り入れ、オリジナリティのある料理を目指している。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト: <https://www.towarestaurantparis.fr/ja/>
Instagram: @towa_restaurant

竹田 和真 氏 (白馬村出身)

narro (72, rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris)



素材の味わいを最大限に引き出し、エシカルな料理を実現するフレンチレストラン。魚は絶滅が危惧される種は使わない、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。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、地元のフランス人や各国の観光客で常に賑わう。会場となるレストラン「CALICE」を2024年1月にオープン。

ウェブサイト: <https://www.restaurantnarro.fr/ja/>
Instagram: @narro_restaurant

山岸 啓介 氏 (東御市出身)

Étude (14 rue du Bouquet de Longchamp 75116 Paris)



パリ16区の高級住宅街に店舗を構える。レストラン名の「エチュード」は、偉大な音楽家であるフレデリック・ショパンの有名な練習曲から借用。ショパンのように、完璧なハーモニーを求める探求心によって生まれた創造性がメニューにも表現されている。ミシュランガイドにも掲載される人気店。

ウェブサイト: <https://restaurant-etude.fr/>
Instagram: @restaurant_etude_paris

遠藤 カホリ 氏 (軽井沢町出身)

Giclette (13 Rue Keller, 75011 Paris)



パリ11区のワインバー。料理家として活躍し、素材にとことんこだわり心と身体に優しい、日々の健康を縁の下から支えるような料理を提供する。フランスで「BENTO」の言葉と文化を定着させた立役者。令和4年には、そば、寒天、味噌、凍り豆腐などを使用した長野県特別メニュー提供にご協力いただいた。

Instagram: @giclettekeller