

## あったか振る舞いキャンペーン

善光寺イルミネーション期間中、善光寺仲見世通りのお店で甘酒やおやきなどの「あったか振る舞い」をいただきます！

【期間】12月5日(土)～13日(日)

- ①引換券をゲット
- ②対象店舗からあったか振る舞いを選ぶ
- ③対象店舗で引換券を渡す
- ④あったか振る舞いをいただく

【場所】善光寺仲見世通り 13店舗

【引換券配布場所】駒返り橋前 本部ブース

※引換券は当日の設定数に達し次第終了となります。※あったか振る舞いが終了の際は、ご容赦ください。

ながの「四季の彩り」キャンペーン実行委員会

【お問い合わせ】(公財)ながの観光コンベンションビューロー内 TEL026-223-6050 FAX026-223-5520 9:00～17:00(土休日除く) <https://www.nagano-cvb.or.jp/>

## ながの市まち歩きデジタルスタンプラリー

ながの市をめぐって電子スタンプをゲット! ポイントを貯めてノベルティ or 電子クーポン券をもらっちゃおう!

【期間】～2021年3月13日(土)

- 長野市内各所に電子スタンプ設置!
- 観光施設・飲食店・土産店・イベント会場をめぐって、電子スタンプをゲット!
- ポイントを貯めて、ノベルティや電子クーポン券に交換!

※ノベルティや電子クーポン券は、設定数に達し次第終了となります。

「ながの市まち歩きデジタルスタンプラリー」事務局

ながの市まち歩き  
デジタル  
スタンプラリー  
参加はこちら!



## 第18回長野灯明まつり

テーマ: Lights of peace ～未来への継承～

【日時】2021年2月11日(木・祝)～14日(日) 18:00～21:00(最終日 20:00終了)

【場所】善光寺周辺及び大門交差点から新田町交差点

世界的照明デザイナー石井幹子氏全面協力のもと「平和の祈り」とともに、新型コロナウイルスに立ち向かう医療従事者に向けてエールライトアップとしてお届けいたします。また、善光寺表参道を彩る切り絵灯籠の光の道「ゆめ灯り絵展」も開催。今回は新型コロナウイルス感染拡大防止の願いを込めて制作された作品を展示いたします。



【主催】長野灯明まつり実行委員会

【共催】公益社団法人長野青年会議所

・新型コロナウイルス感染状況により、中止となる場合があります。・ご来場の際は、体調をご確認の上、マスク着用でお越しください。(検温を実施し、37.5℃以上の発熱や、体調がすぐれない場合は入場をご遠慮ください)・屋内会場等では検温機器、消毒液を設置の上、運営スタッフはフェイスガード及びマスク着用で対応します。

スケジュールや演出内容は、予定とイメージであり、変更する場合がありますので事前にご確認ください。

主催: 善光寺表参道イルミネーション実行委員会 協力: Japan Design Week / Design Association npo 協賛: ABLE & PARTNERS イザミ CHINTAI

お問い合わせ: 善光寺表参道イルミネーション実行委員会事務局(長野市観光振興課インバウンド・国際室) TEL.026-224-8316

## イルミネーション 南長野フェスティバル2020 ～四季～

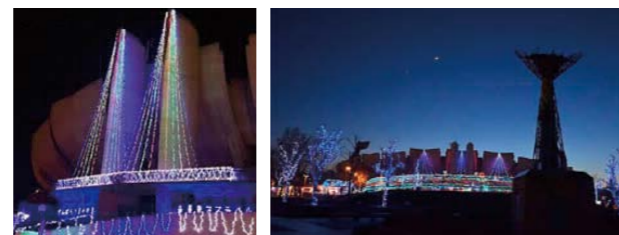
【日時】点灯時期/11月29日(日)～12月25日(金)  
17:00～22:00

入場  
無料

【場所】南長野運動公園

【アクセス】上信越道「長野IC」から車で5分、公園内駐車場800台

【主催】公益社団法人南長野青年会議所



長野デザインウィークHP

## 期間限定 2021年1月末まで 善光寺仲見世通り ⑧たきや内 47CLUBの リアルショップ

「47CLUB」は、日本全国の45社46紙の地方新聞社が厳選した逸品を集めたお取り寄せサイトです。当店は「47CLUB」ご出品の中から商品を店頭販売させていただいております。

### 全国の地方新聞社が厳選した逸品を 取り揃えております!!



信州の名物丼ぶりが大集合!!

## 丼ぶりフェア開催中!!

お問い合わせ先 ☎ 0120-713-746

運営: 有限会社プランニング・エム

※⑧たきや内の47CLUBリアルショップは有限会社プランニング・エムが運営しています。



善光寺

⑧たきや内  
東側6件目

仁王門

至中央通り

長野市大字長野元善町482

☎026-232-4424

営業時間 9:00～17:00

ごんなのあるんだ!

47CLUB

# 善光寺表参道イルミネーション 公式ガイドブック



善光寺の装飾 12/5(土)-13(日) 17:00-20:00

まちなかの装飾 11/7(土)-2021年3/13(土) 17:00-22:00

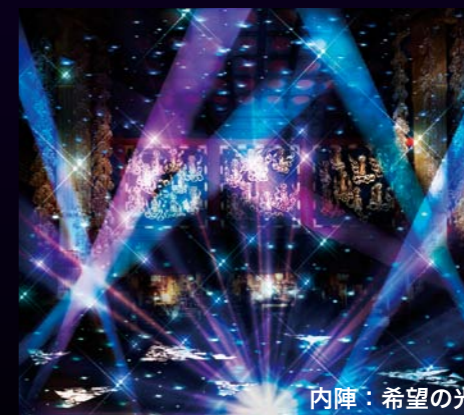
デザインウィークin戸隠 2021年2/20(土)-3/7(日)



本堂外



内陣: 来迎二十五菩薩



内陣: 希望の光



内陣: 希望の光



感性を活用し、47都道府県を舞台に地方のブランディングを目的に、国内外に継続的に発表の場を創設。クリエイティブによる地方創生を目指し活動しています。



# 「希望の光」

だれもがコロナ禍の困難と向き合った2020年。

ここ善光寺で、前へ進むすべての人々の未来を照らす

「希望の光」と出会う。

ご本尊さま、そして善光寺が放つ光が、

新たな物語を紡ぎます。

「勇気—希望—未来—」

善光寺を訪れる人々に、  
未来への希望を届ける。

長野市・善光寺を中心としたエリアを、光で彩る新しいイベント「善光寺表参道イルミネーション」。長野駅前から善光寺までの、全長約1.8kmにわたる善光寺表参道の並木を、イルミネーションで彩ります。善光寺本堂や山門は、トップデザイナーによる光の空間演出を行い、幻想的な世界へと、皆さまをご案内します。

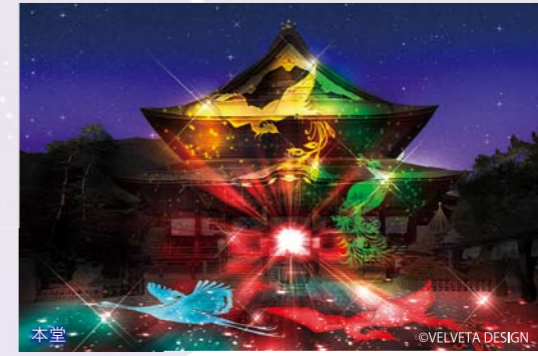
メイン会場となる善光寺では、全国で展開される「JAPAN DESIGN WEEK」での環境デザインや、表参道イルミネーション(東京)などで有名な空間デザイナー・長谷川喜美さんトータルプロデュースのインスタレーション(空間芸術)を展開します。善光寺のご本尊、一光三尊阿弥陀如来さまを中心に、人々を希望へとみちびく、新たな光の物語を紡ぎ出します。



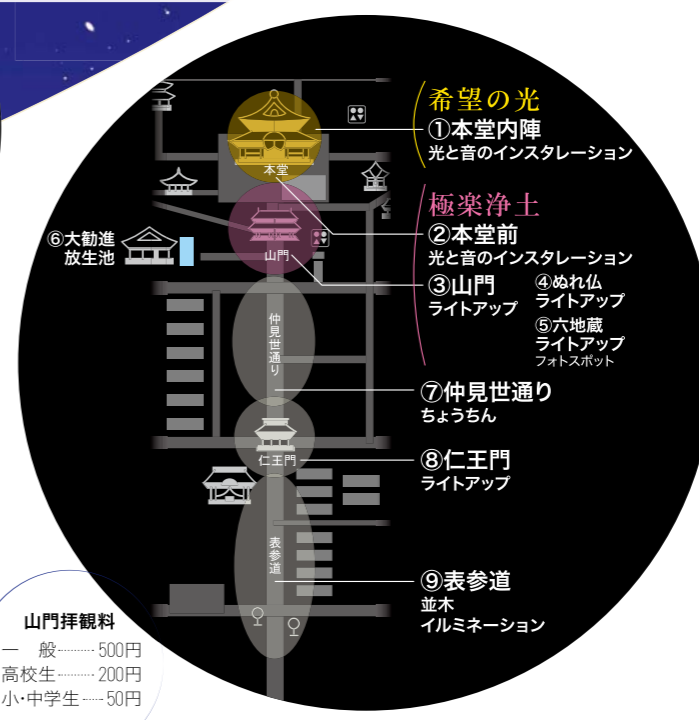
空間デザイナー **長谷川 喜美** Kimi Hasegawa  
 ベルベッタ・デザイン代表。「空気をデザインする」をテーマに空間に関わる様々なクリエイションを手がける。代表作として、「グランフロント大阪クリスマス」、丸の内「Marunouchi Bright Christmas 2018」、さっぽろホワイトイルミネーション等。大型複合施設の冬期装飾/空間演出、店舗デザイン、グラフィック、映像等 活動領域は多岐にわたる。  
 JACE経済産業大臣賞/フランス国民美術協会主催サロン展金賞  
 www.velveta.jp

## 善光寺

約1400年の歴史を持つ日本を代表する寺院。本堂は国宝に、山門は国の重要文化財に指定されています。創建以来、老若男女、全ての宗教・宗派を受け入れてきた寛容さこそが善光寺の真の価値であり、これほどまでに信仰を集めてきた要因であるといえます。今回の善光寺表参道イルミネーションは、このように懐が深い善光寺だからこそ実現したイベントです。



二千年前の蓮の種子を発芽させ、見事に開花させた大賀蓮が咲き誇る善光寺大勧進の放生池。工学院大学の協力により、初めてこの放生池を幻想的な光で演出します。天の川や星々、流れ星などを表現します。



希望に満ちた光が織りなす幻想的な世界を表現します。

光や音、香りを駆使し空間全体を演出します。これまで見たことのない善光寺をぜひ体感してください。

## 仲見世通り



仲見世通りは蓮の蕾をイメージしたランタンが彩ります。ランタンの設計・デザインを担当したのは、グラフィックデザイナーの堤岳彦さん。

## 表参道(長野中央通り)



善光寺本堂は108本の柱で支えられており、その多くがカツラの木といわれています。1.8kmの表参道にも約160本のカツラの木が植えられており、期間中は41万球のLEDライトを使った装飾で光の参道を演出します。善光寺と共に栄えてきた門前町に輝く並木は「109本目の柱」と呼ばれるかもしれません。

八十二銀行  
 オリジナルキャラクター  
 「はちの8ちゃん」

街を彩るお手伝い。

八十二銀行

おかげさまで2020年9月、  
 設立50周年を迎えました。

50th Anniversary  
 SYSTEM

システムを**創造**し、  
 ユーザーと共に**歩む**。

株式会社 システックス

ビジネスシステム受託開発、パッケージソリューション、クラウドシステム開発、AI  
 ■本社/長野市岡田町78-11 TEL026-226-7277 ■支社/松本、東京、名古屋

忘れられぬ、信州の味

根元 八幡屋礒五郎

本店 長野市大門町八三 善光寺表参道  
 本社 長野市柳町二〇二・二〇三・二〇四・二〇五・二〇六・二〇七

七味

いそごろう 検索

あいおいニッセイ同和損保  
 MS&AD INSURANCE GROUP

長野支店  
 〒380-0935  
 長野県長野市中御所岡田 53-7  
 ☎026-228-9309

全力 サポート 宣言



**3 善光寺イルミネーション オープニングセレモニー(点灯式)**

12月5日(土) 16:45~  
**■善光寺山門特設会場**  
 「点灯」のカウントダウンで善光寺での演出がはじまります。  
 ゲスト: ヒグチアイ



ヒグチアイ

**【奉納ミニコンサート】**

12月5日(土) 16:30~16:45  
 出演: ヒグチアイ  
 12月6日(日) 17:30~18:00  
 出演: Kan Sano  
 ゲスト: 藤原さくら



Kan Sano(佐野 颯)

藤原さくら

**復興マルシェ**

12月5日(土)、6日(日)、12日(土)、13日(日)  
 17:00~20:00 ※5-6日(豊野地区)12-13日(長沼地区予定)  
**■駒返り橋付近特設ブース**  
**【協力】**豊野温泉りんごの湯農産物直売所組合、豊野地区および長沼地区住民自治協議会ほか

**13 クルマで防災給電イベント**

12月12日(土)、13日(日) 15:00~20:00  
**■善光寺六地藏広場、長野駅**  
 クルマが移動発電機として電源を供給するデモンストレーション。六地藏、ツリーのライトアップもここから給電します。  
**【協力】**トヨタ ユーグループ

**1 水素自動車で給電イベント**

12月18日(金) **■長野駅**  
 水素のエネルギーで、ツリーをライトアップします。  
**【協力】**トヨタ ユーグループ、関東経済産業局 トヨタ自動車(株)

**ながのエアフェスタ2020**  
**ながの市「音ト食ノ癒し時間」**

2021年3月13日(土) **■セントラルスクウェア**  
 生演奏を聴きながら、料理やお酒をお楽しみください。

詳細はこちらをご覧ください。



**復興ストリートピアノ**

12月5日(土) 17:15~20:00  
 12月6日(日) 18:15~20:00  
**■善光寺山門南**  
 令和元年東日本台風災害の水没から復活したピアノを設置。奉納ミニコンサートで使用するほか、上記時間はどなたでも弾いていただけます。  
 写真は2019年度のもの



**甘酒販売**

12月5日(土)、11日(金)、12日(土)  
 17:00~20:00  
**■善光寺大勸進放生池付近**  
**【協力】**善光寺大勸進

**2 ナイトツアー(善光寺表参道)**

12月5日(土)・6日(日)、12日(土)・13日(日)  
 18:00集合 約1時間  
 長野市ガイド協会のガイドがイルミネーション煌めく表参道と歴史あるお寺などをご案内します。お寺や仏像など、昼間とは違う街をお楽しみください。(3日前までに予約)  
**〈予約・お問い合わせ〉長野市ガイド協会**  
 ☎ 026-225-9911(受付9:00~14:00)



**3 善光寺ライトアップ演奏会 with 長野デザインウィーク**

善光寺イルミネーションの開催前夜、ライトアップされた善光寺本堂を舞台に、善光寺平楽楽隊保存会による獅子舞、長野市ゆかりのアーティストによる和太鼓と二胡の演奏会を開催します。  
 演奏会終了後、善光寺の鐘とともに復興花火の打ち上げも  
 12月4日(金) 17:30~19:00 **【整理券配布(16:30~本堂前)、入替制】**  
**■本堂正面回廊**  
 和太鼓: 舞響太鼓 雅 二胡: 高山賢人 獅子舞: 善光寺平楽楽隊保存会  
**【主催】**日本一の門前町大緑日実行委員会



**イルミネーション 遠隔観覧体験**

12月5日(土)、6日(日)  
 17:00~20:00  
**■長野駅**  
**【協力】**(株)ドコモCS長野支店



**花火打ち上げ**

12月4日(金)~6日(日)、12日(土)・13日(日)、令和3年3月13日(土)  
 19:00から約5分間  
**■打ち上げ場所:**  
**地附山防災メモリアル公園**  
 新型コロナウイルス感染症の早期収束、地域経済の活性化への祈りと医療従事者への感謝を込めた花火を打ち上げます。困難から立ち上がろうとする全ての人に、勇気と希望の光を届けます。  
 ※公園内での花火の観覧はできません。

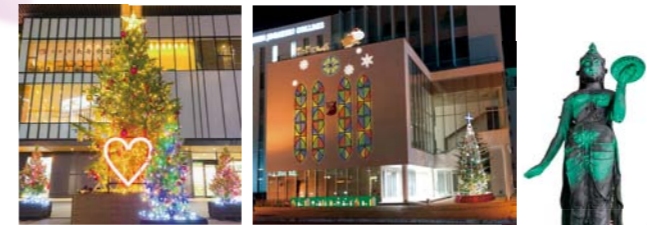


**【主催】**善光寺表参道イルミネーション実行委員会  
 ながの観光コンベンションビューロー、日本一の門前町大緑日実行委員会

**1 ウェルカムゾーン**

(長野駅善光寺口駅前広場、長野駅東口 清泉女学院大学キャンパス)

11月23日(月・祝)~12月25日(金)  
 長野駅周辺をウェルカムゾーンと位置付け、長野駅善光寺口駅前広場、長野駅東口 清泉女学院大学キャンパス(11/25※)からは、写真映えるツリー等を設置。



**如是姫像噴水のライトアップ**

11月23日(月・祝)~12月25日(金)  
**■善光寺口広場 如是姫像噴水**  
**【協力】**長野駅善光寺口利活用ネットワーク、山王保育園、ぼぽぼランドあさま、鍋屋田小学校、清泉女学院大学・短期大学

**親子LED教室**

(参加無料、小学生高学年向け)  
 12月5日(土) 14:30~、6日(日) 10:00~  
**■長野市少年科学センター**  
 開催時間: 1時間30分程度 **各日親子8組限定**  
 善光寺大勸進でインスタレーションを眺めながら、シェフが作るジビエ料理を楽しめます。

**イルミネーションディナー**

12月6日(日)、12日(土) 18:00~  
**■善光寺大勸進紫雲閣**  
 料金: 1名5,000円 **各日16名限定**  
 善光寺大勸進でインスタレーションを眺めながら、シェフが作るジビエ料理を楽しめます。

※参加をご希望の方は、事前申し込みが必要です。詳しくは長野デザインウィークHPをご覧ください。

**NAGANO DESIGN WEEK 公式グッズ**

本部テント(善光寺参道入り口駒返り橋付近)にて販売  
 12月5日(土)~13日(日) 17:00~20:00  
 ※価格は全て税込です。

**コンフィチュール(ジャム)**



令和元年東日本台風で被災したミールケアとコラボしたオリジナルコンフィチュールです。  
**690円**  
**【デザイン】**  
 岡学園トータルデザインアカデミー 内田 桜子さん

**Tシャツ、ポロシャツ**



小賀坂スキー製作所とコラボしたTシャツ、ポロシャツです。  
**Tシャツ2,200円 ポロシャツ2,640円**  
**【デザイン】**  
 長野美術専門学校ビジュアルデザイン科 平林 果穂さん、松岡 綾さん、坂口 聡美さん、柴智 大さん

**ネックウォーマー**



スペインのヘッドウェアメーカー Buff とコラボしたオリジナルネックウォーマーです。  
**2,000円**  
**【デザイン】**  
 岡学園トータルデザインアカデミー 内匠 春香さん

**軍手**



信州大学繊維学部の学生が企画する「ハナサカ軍手プロジェクト」とコラボしたオリジナル軍手です。  
**500円**  
**【デザイン】**  
 岡学園トータルデザインアカデミー 内匠 春香さん

**アロマオイル**



オリジナルのアロマオイル「syuka」。  
 蓋花閉月(その美しさの前では花も恥じらい、月も隠れてしまうという意)という言葉からイメージして製作された、美しく繊細な香りです。  
**1,100円(3ml)**  
**【デザイン】**  
 岡学園トータルデザインアカデミー 塩入 彩絵さん

**七味缶**



長野市の七味老舗ブランド「根元 八幡屋 五郎」とコラボしたオリジナル七味缶です。  
**450円(14g)**  
**【デザイン】**  
 岡学園トータルデザインアカデミー 内匠 春香さん

Face to Face

しんきんは 地域のみなさまを 応援しています。

**長野信用金庫**  
 http://www.nagano-shinkin.jp/

ご希望のお客さまに差し上げます。

**新型コロナウイルスになんか 負けないぞ!!**

新たな日常のために

- 新型コロナウイルス感染症にかかる行動基準
- 家で注意したい感染対策
- 感染リスクが高まる「5つの場面」
- 消毒の方法 etc.

窓口または担当者へお申しつけください。ホームページからダウンロードもできます。

**けんしん BANK**  
 THE NAGANO-KEN SHINKUMI BANK



山々に囲まれた長野市では現在、イノシシや鹿などによる農業被害が問題となっています。「NAGANO DESIGN WEEK」では、長野市が抱える有害鳥獣問題をデザインの手で解決するため、名産物であるリンゴや野菜、発酵食品など長野市らしい食材と掛け合わせたオリジナルジビエ料理を開発しました。

長野の自然で育った質の良いジビエと、健康長寿を誇る長野の食材を掛け合わせたメニューは自然の恵みにあふれ、ワインにもぴったりです。

おうち時間でレッツジビエ! ~オリジナルジビエ料理レシピ~



前菜

鹿肉をエスニック風に。粗めの黒胡椒がアクセント。冬野菜と靴辛味噌(こうじからみそ)を添えて日本酒に合う前菜にしました。

<材料> 4人分

- 鹿もも肉 200g トリミングをする (筋や筋膜を掃除する)
- 青コショウ 1本 手でちぎる
- レモングラス 1本 5cmにカット
- 生姜 1/4かけ 薄切り
- 香菜 2-3本
- 黒胡椒 粗めのもの 適宜
- 靴辛味噌 適宜
- ペニクルリ(紅くるり大根) 1/2個
- ロマネスコ 100g
- 白菜 1枚
- ほうれん草 1/4束
- 塩 適宜
- 玉ねぎ 1個 薄切りにカット
- リンゴ 1/2個 薄切りにカット
- にんにく 1かけ 薄切りにカット
- はちみつ 大1
- レモン 1個
- 半分を輪切り、半分は絞ってレモン汁を作る
- ナンプラー 大2

<作り方>

- ①鹿肉をマリネ液に3日間漬け込む。
- ②低温真空調理をする(火入れをする)。
  - ①を袋に入れ空気を抜く。袋のまま55度で2時間~2時間半低温で加熱する。
- ③粗熱をとり、マリネ液から取り出し水分を拭き取ってからフライパンで両面を焼く。
- ④ペニクルリは皮をむき8等分にカットして塩茹でする。
- ⑤白菜、ほうれん草は茹でてからほうれん草を芯にして白菜で巻く。一口大にカットする。
- ⑥ロマネスコは塩茹でする。
- ⑦鹿肉は8等分にカットし、野菜と一緒に盛り付け、靴辛味噌を添える。肉には粗黒胡椒を散らす。

【レシピ考案】児玉 信子 (信州ジビエマスター/農園カフェラビット)



調理師免許取得後、渡米。カリフォルニアでシェフとして働いた後、農園カフェラビットを手伝う中で、素材の大切さを実感。帰国後は長野県大町市に移住し、西洋野菜や伝統野菜を自ら育て、味わえるレストランを開業。獣害で作物が荒らされたことから、狩猟免許も取得し捕獲から解体、料理まで一で行う。外国人向けの料理セミナーや、講習会を通じたジビエの普及活動、小学生が対象の素材の大切さを教える「味覚の授業」などを行っている。現在、長野県環境審議会審議委員などを務める。



くんせい 燻製鹿とハーブのサラダ  
ゴルゴンゾーラソース

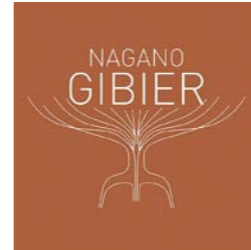
ローストした鹿をリンゴのチップで燻製に。エディブルフラワー(食用花)とハーブを混ぜたサラダと合わせ、ゴルゴンゾーラのソースの上に乘せます。

<材料> 4人分

- 【燻製鹿】鹿もも肉 100g トリミングをする
- 【マリネ液】甘酒 大2
- リンゴ 少々 5mmのダイスカット
- 塩 小1
- 黒胡椒 少々
- にんにく 1/2かけ スライス
- リンゴ 1/4個 スライス
- EXオリーブオイル 大2
- 【サラダ用ハーブ】レタスマックス 約200g
- エディブルフラワー 4~5種類
- 蕎麦の実 大2 ローストしておく
- オニオンチップ 大2
- ディル 少々
- EXオリーブオイル 大1
- 【ゴルゴンゾーラソース】ゴルゴンゾーラ 100g
- リコッタチーズ 50g
- 生クリーム 50g
- 鹿のストック 大2 骨から煮出しておく
- リンゴの燻製チップ 30-50g

<作り方>

- ①燻製鹿を作る。鹿肉はトリミングをし、マリネ液につけて一晩おく。水分を拭き取り、フライパンを熱しEXオリーブオイルを加え、煙が立ってきたら鹿肉を入れ表面に焦げ目がつくように焼く。
- ②焼き色がついたら取り出し、粗熱が取れたら保存袋に入れ、空気を抜く。
- ③炊飯器の6分目まで熱湯を入れ、②を入れたら蓋をして30分置く。
- ④30分経ったら取り出し、リンゴの燻製チップで燻製にする。煙が出たら温度を上げすぎないように注意。
- ⑤約30分燻製したら火を止め粗熱が取れるまでそのまま置く。
- ⑥⑤を5mmのダイスにカットする。
- ⑦サラダ用ハーブとエディブルフラワー、ディル、リンゴ、オニオンチップをボールに入れよく混ぜ合わせる。
- ⑧EXオリーブオイルを加えて全体を優しく混ぜ合わせる。⑥も加える。
- ⑨ゴルゴンゾーラソースを作る。材料を全て鍋に入れて火にかけ、全体が溶けたらミキサーでクリーム状にする。お皿の中央にソースを敷く。
- ⑩ソースの上に⑧を乗せ、上から蕎麦の実を散らす。食べるときに全体を混ぜ合わせながら食べる。



鹿と根菜のシチュー

身体を温める根菜と鹿肉をビールとバルサミコ酢で煮込みました。グアンチャーレ(豚ほほ肉の塩漬け)と自家製すぐりのジャムをコク出しに使ったのであっさりした鹿シチューに深みのある味を出すことができました。

<材料> 4人分

- 鹿肉 800g トリミングをする
- 【マリネ液】バルサミコ酢 50ml
- 赤ワイン 100ml
- 塩 小1
- バター 50g
- トマトホール缶 400g トマトは潰しておく
- フォンドボー 200g
- 黒ビール 330ml
- すぐりジャム 大2-3
- ローリエ 2枚
- クローブ 2本
- ブラウンシュガー 大1
- フレンチマスタード 大1
- 塩 適宜
- 黒胡椒 適宜
- 玉ねぎ 3個 薄切りにカット
- にんにく 1かけ みじん切り
- グアンチャーレ 180g 5mmのダイスカット
- レンコン 150g 一口大にカット
- ごぼう 1本 乱切り(一口大)にカット

<作り方>

- ①鹿肉をトリミングし、大きめにカットしてマリネ液に2日間、冷蔵庫で漬け込む。
- ②肉とマリネ液に分け、マリネ液を鍋に入れて火にかけ、沸騰してアクが出てきたら漉す。
- ③別鍋に玉ねぎとニンニクとバターを入れて炒める。透き通ったらグアンチャーレを入れ、さらに炒める。焦げ目がついてきたら水200mlを加え、玉ねぎが黄色になるまで炒める。
- ④鹿肉を加え、表面の色が変わるまで火を通し、トマト缶、マリネ液、フォンドボー、黒ビール、ローリエ、クローブ、ブラウンシュガー、フレンチマスタードを加えて蓋をし、弱火で肉が軟らかくなるまで約2時間煮込む。
- ⑤レンコンとごぼうを加え、さらに煮込む。もし水分が足りないようなら水を加える。
- ⑥肉と根菜が軟らかくなり、照りが出てきたら味を見て足りなければ塩と黒胡椒を加える。

長野デザインウィークin戸隠

戸隠の冬の魅力を体感!  
2021年2月20日(土)~3月7日(日)

美しい自然、神秘あふれる伝統文化、冬の蕎麦、そして「魔法の粉雪」と呼ばれる極上の雪質。地元の人しか知らない、戸隠の冬の魅力を思う存分味わってください。

●オープニングイベント

2月20日(土)  
幻想的な夜、冬の一大イベントの幕開け

●スノーシューツアー 予約制

2月21日(日)、3月2日(火)、7日(日)  
冬にしか見ることのできない景色を満喫、ガイド付きツアー

●スキー講習会 予約制

2月24日(水)  
午前の部 9:00~11:00 午後の部 13:30~15:30  
場所: 戸隠スキー場  
募集人数: 午前の部・午後の部 各10人



●スノーキャットツアー

2月20日(土)、3月6日(土) 予約制  
雪上車に乗って銀世界を体感

●かまくらイベント

2月27日(土) 17:00~21:00  
かまくらの中で蕎麦やおしるこ、戸隠の地酒などを味わいほっと一息 ※デザインウィークの期間中、かまくらは常設しています。



●復興ストリートピアノ・コンサート

2月27日(土)  
P4でもご紹介した復興ピアノを戸隠にも設置いたします。



●竹かんじきづくり&スノーハイキング

2月28日(日) 予約制  
戸隠の伝統工芸竹細工でかんじき作り、奥社の森をスノーハイキング

●フィナーレイベント

3月6日(土)

たばこを吸う私も、人の煙はごめんだ。  
Although I smoke, I hate other people's smoke.

あなたが気づけばマナーは変わる。

MORE INFO → [www.jt-manners.jp](http://www.jt-manners.jp)

すべてを、お客さまのために。

郵便局

年賀はがき発売中!

年賀はがきは12月15日から引受を開始します。12月25日までの差出しにご協力願います。

長野市内郵便局

ドコモスマホ教室

参加無料 事前予約必要

● 随時開催中! ● ドコモショップ店頭または電話・WEBにてお申し込みください。

※受講にはdポイントクラブ入会、dポイントカード利用登録、dアカウント発行が必要です。  
※コロナウイルス感染拡大防止のため、マスクを着用いただき、間隔を空けて実施いたします。  
※受講人数には限りがございます。

お申し込みはこちら

※サイトへのアクセスにはパケット通信料がかかります。  
※iモードからはご利用になれません。

NTT docomo 株式会社ドコモCS 長野支店