



第2回

ナガノミライマルシェ NAGANO MIRAI MARCHE

それぞれにめざす頂があり、めざす未来がある。

地域や人との交わりの中で、思い描く夢。

長野の地で今、芽吹いたその「思い」を

歩み始めた、その「一歩」を

私たちは、応援します。



今、長野で夢に向かって歩む8人の作り手が一堂に集結！
ここから、一人ひとりのストーリーを届けます。

10.22 Sat. 23 Sun.

10:00～16:00 10:00～15:00

会場：ながの東急百貨店正面玄関広場



荻原市長
トークセッション
開催！
(10月22日12:30～)

主催／長野市の観光と物産展実行委員会
協力／ながの東急百貨店

〈ステップアップ支援型マルシェとは〉

企業規模にかかわらず長野市内で活動を展開する起業家、若手事業者さんを応援するマルシェです。

次のステップへの「一歩」を支援することで、長野市の「未来」が元気になることを目指します！

数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

店舗によっては、閉場時間前に販売終了となる場合もございます。予めご了承ください。

お問い合わせ

〈ナガノミライマルシェ運営事務局〉カシヨ株式会社 営業開発課 フードプロモーショングループ
〒381-0037 長野市西和田1-27-9 TEL 026-251-0537 E-mail infoc@kashiyo.com

マルシェは感染予防対策を講じて実施いたします。マスク着用、手指消毒の徹底など、感染予防策にご協力いただきご来場をお願いいたします。
天候や感染症拡大の状況によって、内容の変更、中止、延期の可能性がございます。予めご了承ください。

詳しくはこちら



信州門前ベーカリー蔵

シンシュウモンゼンベーカリークラ



善光寺門前のベーカリーとして地域に愛される美味しいパンを届けたい。

さやまプロジェクトとコラボした「トマトとバジルのフランスパン」は、果肉がしっかりとした完熟トマトの旨味と、小麦の香り豊かなフランスパンが相性抜群です。



日本郵便が長野の地で作ったこだわりの朝採り完熟トマトです。

高床式砂栽培で育てた「朝採り完熟トマト」は酸味と甘みのバランスがよく、食感もしっかりしています。樹上で完熟させた真っ赤なトマトを朝一番で収穫、お届けします。



日本郵便 さやまプロジェクト

ニッポンユウビン サヤマルプロジェクト



軽井沢トルタ

カレイザトルタ



試行錯誤を重ねて完成させたバスクチーズケーキを味わってください。

2種のクリームチーズをブレンドした濃厚でなめらかな「バスクチーズケーキ」をはじめ、秋ならではの小布能楽を使ったモンブランチーズケーキも数量限定で販売します！



今年の5月から自家醸造を開始！個性豊かなクラフトビールの世界を伝えたい。

個性豊かなクラフトビールのパリエーションや、出来立てのビールの美味しさを伝えたい。麦本来の美味しさがわかる、フレッシュなビールをお届けします。お楽しみに！



長野みなみ風ビール

ナガノミナミカゼビール



シフォン&ケーキ 菓恋

シフォンアンドケーキ カレン



しっとりふわふわの優しいシフォンでみんなを笑顔に。

秋限定の「ダブルマロン」「りんごシナモン」の他、無添加純生クリームと旬の果実を合わせたシフォンサンド、「シヤンマスカット」「マロン」を数量限定で販売します。



カラダにもココロにも優しい自家製自然酵母のパンを作り続けています

カンパニーにゴルゴンゾーラチーズを挟み、信濃町産のアカシヤハチミツをたっぷりかけた「ゴルゴンゾーラハチミツパン」を、数量限定で販売します。



ルビーの靴

ルビーノック



キッチンカーからスタートしてお店をオープン。濃厚なつぼやきいもを楽しんで。

大きな竈で焼いた濃厚な甘みの「つぼやきいも」の他、芋ペーストと秋ならではのりんごやぶどうを合わせた「フルーツサンド」を、数量限定でお届けします。



炭焼きの窯で有機玄米をじっくりと焙煎。まったく新しいフレーバーを体感して。

炭焼き窯の余熱を利用して有機玄米を焙煎。その玄米を微粉未化した「オーガニック焙煎玄米パウダー」は、デトックス効果が期待できる全く新しいフレーバーです。



Brown Rice Cafe

ブラウンライス カフェ

