

Olahono Olahono里の幸会

～岩手の食材を食べながら、生産者と交流しよう～

生産者と交流し、食材がどのように育ち、収穫されるのかを実感しながら食べる食事は、この上ない贅沢なことです。

旬の食材を味わいながら、生産者と交流し、生産地の様子や食材について知る。そのような場を、GRATOにて開催することにいたしました。

今回は、岩手県からOlahono～おらほの～という食材の一口オーナー制の販売をしている渡邊里沙さんと、陸前高田市で牡蠣を養殖している佐々木眞さんにお越しいたします。

11月の本格出荷を前にした広田湾の牡蠣に加え、岩手が誇る高糖度かぼちゃ”南部一郎”など、なかなか出会えない食材をこの日だけの特別メニューをご用意してお待ちしております。

美味しい食事をしながら、生産の様子を聞きながら、交流しませんか。

開催日時： 2014年10月27日(月)19:00～

開催場所： イタリアンレストランGRATO

(東京都千代田区富士見2-7-2 飯田橋プラザ)

<http://www.grato-italian.com/access/index.html>

参加費： 6,000円(飲み物、税込み)

定員： 45名

内容： ・岩手の食材を使った当日だけの限定メニュー
・生産現場の様子などをお話しながら交流

主な食材： 広田湾の牡蠣、高糖度かぼちゃ”南部一郎”、いわいどり、岩中豚など

ゲスト： 佐々木 眞(岩手県 牡蠣生産者)

渡邊 里沙(岩手県 食材の一口オーナー販売Olahono店長)

予約： GRATO TEL : 03-6268-9062

Olahono(秀吉 食材事業部) info@olahono.com

締切： 2014年10月20日(月)※定員に達し次第締め切ります



【岩手の食材をふんだんに使った当日限定メニュー】

- 前菜 広田湾牡蠣のマリネ
いわい鶏と安比舞茸のエゴマスタード 和え
南部一郎のグラッセ
- 温菜 広田湾牡蠣と原木椎茸のグラタン
館ヶ森高原豚のガラン ティーヌ
- サラダ 岩手野菜のバーニャカウダ
- パスタ 大船渡鮮魚のペペロンチーニ
- メイン 館ヶ森高原豚ロースのステーキ ゴボウのコンフィ添え
- デザート 南部一郎のプチモンブラン
アップルパイ

※内容は予告なく変更になる場合もありますので、ご了承ください



糖度が20度くらいになる岩手生まれのつる首かぼちゃ”南部一郎”。甘さにビックリ！



広田湾の牡蠣はその大きさにびっくりですよ！ぷりぷりの牡蠣を味わってください。

Olahono

おらほの

とは

詳しくはこちら

www.olahono.com



牡蠣生産者
佐々木眞

Olahono店長
渡邊里沙



陸前高田市・広田湾に浮かぶ牡蠣の筏には、オーナーになった方の名札が付いています。まるで「私の」牡蠣のように想い、収穫までがより一層楽しみになりますね♪

「Olahono～おらほの～」とは、岩手の食材を中心とした一口オーナー制の販売サイトです。収穫前・製造前にお申込頂き、収穫後にお届けいたします。

申込後にオーナー証が届き、名札や看板をお付けいたします。生産現場での体験イベントや、生産者との交流イベントなど、収穫されるまでを楽しんでいただけるような企画もしております。

「おらほの」とは東北弁で「私の」という意味。皆さんが自分が応援したい生産者と繋がり、自分のことのように想ってもらえたら、そんな想いで取り組んでいます。

出身が岩手県ということもありますが、岩手の食材の豊富さと味の良さに、料理人としても感動しますね。

岩手での里の幸会に参加して、生産者との交流の場をGRATOでも作れればと考え、開催しております。当日だけのメニューをお楽しみにしてください。

GRATO料理長の及川さんも生産地を訪問し、岩手での里の幸会に参加しました



里の幸会

とは

これまでの様子



里の幸会

で検索



食材を生産する生産者との交流の場として、2010年から岩手県・盛岡市の飲食店にて定期的に開催しているイベントです。

その時の旬の食材を、その時だけのメニューにし、生産者とともに味わう会として30回近く開催してきました。

岩手県外での開催は今回が2回目で、今後も開催していく予定です。

生産者の声を聞きながら、旬の食材をともに味わいませんか。