

<晩秋の岩手の食を味わう会 in 銀座 KANSEI>

この季節に恒例のスローフードの地「岩泉町」の在来野菜である安家地大根やすたれ小豆を初めとする在来豆、雑穀、そして短角牛等の里山の幸に加え、北三陸の旬の海産物などを取り揃え、岩手の風合いや生産者の息づかいを感じながら、坂田シェフによりますその日限定のフレンチ・コースメニューを味わっていただく恒例イベントを開催します。おかげさまで今回で5回目となりました。

今回は上記食材に加え、いわて三陸沿岸の宮古地域において復興の願いを込めて栽培がスタートした、りんごの新品種「大夢」をご紹介予定。この品種は日本の中でもこの地域だけの希少品種であり、東京では初お目見えとなります。

連休の最終日、豊かな自然が育む「岩手の食」を真ん中に、心が潤う美味しい時間を過ごしませんか？



■タイトル：晩秋の岩手の食を味わう会 in 銀座 KANSEI

■開催日時：2015年11月23日（月・祝） 12：30～15：00 終了予定
※12：00～受付開始

■会場：銀座KANSEI

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目6-13 西五番街3階

電話番号 03-3573-5721

■料理人：坂田幹靖氏（農水省料理マスターズ、銀座 KANSEI オーナーシェフ）

■ナビゲーター：大平恭子（シニア野菜ソムリエ、スローフード岩手会員）

■会費：6500円（税込、ドリンク込） ■定員：20名

■主催：銀座カンセイ、ブランドストーリー

■協力：岩手県（宮古農林振興センター、宮古農業改良普及センター）
大夢栽培研究会（宮古市）

岩泉町、（株）岩泉産業開発、スローフード岩手、

■お問い合わせ・お申込み：

参加者名、住所、メールアドレス、必ずご連絡の取れる電話番号をご記入の上、「ブランドストーリー 晩秋の岩手の食を味わう会」係まで。

info@brandstory.jp あるいは、FAX：019-656-0580 で受け付け。

※材料手配等の準備のため、開催4日前（11/19）からのキャンセルについては、恐れ入りますがキャンセル料を頂戴いたします。ご了承くださいませ。