

今夜の主演は、あなたと

盛岡の恵みです

熊谷喜八 × 盛岡ブランド食材 感動のコラボレーション

盛岡 美食の夜

熊谷喜八氏と、盛岡が誇るシェフ2名により、この夜、盛岡産食材が特別にドレスアップ。一夜限りのオリジナルコース料理をご堪能いただきながら、生産者による盛岡ブランド食材のご紹介とシェフによるお料理の解説をお楽しみください。



ホテルメトロポリタン盛岡
総料理長 高橋均氏



ホテルメトロポリタン盛岡
西洋料理 料理長
狩野美紀雄氏



熊谷喜八氏

KIHACHI KUMAGAI

11.20 Tue

開場 18:00 / 開始 18:30

ホテルメトロポリタン盛岡
NEW WING
4F メトロポリタンホール

会費 / 12,000円^(税込) 定員 / 200名様

※お席に限りがあります。先着順にてお席がうまり次第受付終了となりますので、予めご了承ください。

主催 / 盛岡市 協力 / ホテルメトロポリタン盛岡

企画 / 株式会社JTB 株式会社IBC岩手放送 株式会社岩手日報社 株式会社ライト・ア・ライト

Chef's Profile

熊谷喜八

KIHACHI KUMAGAI



1946年東京生まれ。株式会社フードクリエイション代表取締役。プロスペールモンターニエ杯を日本人として初受賞。国内に、レストラン、カフェ、パティスリー等多くの店舗を構える「KIHACHI」の創業者。フランス料理をベースに日本初の洋食としてKIHACHI流無国籍料理を生み出す。料理人としてお客様の口に入るものには絶対的な責任を持ちたいという姿勢は変えることなく、生産者支援を積極的に行い、全国の産地を訪問し続けている。高知県 観光特使。山口県 萩ふるさと大使。青森県 元気あおもり応援隊。特定非営利活動法人ソウルオブ東北理事。一般社団法人日本エスコフィエ協会会員。内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会総本部副会長日本フードコーディネーター協会顧問。日本食生活文化財団「食生活文化賞 銀賞」受賞。厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受賞。日本国「黄綬褒章」受賞。

【イラスト提供：土・日ジャンボ市】

アロニア (もりおかベリー)

ポリフェノールが豊富に含まれ、美しい紫色が特長。



行者にんにく

にんにくに似た香味があり、幻の山菜とも呼ばれています。

黒平豆 くらひらまめ

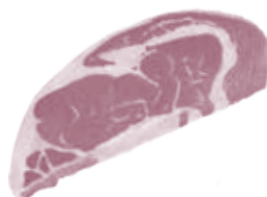
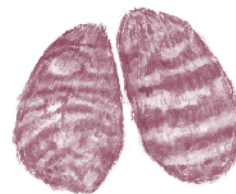
盛岡市浜民地区に根付く在来種。



盛岡が誇る食材

津志田芋 つしだいも

江戸時代から作られてきた伝統野菜「津志田芋」。

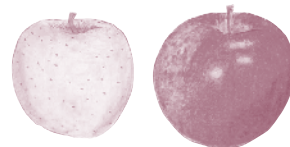


もりおか短角牛

焼くと隠れた脂が溶け、うまみが溢れ出す赤身肉。

盛岡りんご

盛岡から始まったといわれる本州のりんご栽培。完熟がこだわり。



各生産者が来場。食材にかける想いとともシェフたちの共演によるフルコース料理をお楽しみください。

「もりおかの食と農バリューアップ推進事業」

盛岡市は、生産者のみならず食産業に係る事業者、市民等が一体となり、盛岡産農畜産物への理解を通じて消費や利用を拡大することで、盛岡の食と農の価値を認め合う関係性を築いていきたいと考えています。盛岡市内の様々な主体が、誇りを持って盛岡の食と農を発信することで、市内外から多くの人が集うまちを目指し、盛岡産農畜産物の魅力発信、ファンづくりにつながる様々な取組を進めています。



チケット販売

ホテルメトロポリタン盛岡
本館・NEW WING 両館フロント
または フェザンインフォメーション
でお買い求めください。

【発売日】10月3日(水)10:00～

【チケット販売のお問い合わせ】

ホテルメトロポリタン盛岡
TEL 019-629-2601(営業部直通)

Access

●JR盛岡駅より、徒歩約3分

ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING
〒020-0033 岩手県盛岡市盛岡駅前北通2-27



※お席に限りがあります。先着順にてお席がうまり次第受付終了となりますので、予めご了承ください。

【企画・事業等のお問い合わせ】もりおかの食と農バリューアップ推進事業事務局(株式会社JTB盛岡支店内) TEL 019-651-7474

主催/盛岡市 協力/ホテルメトロポリタン盛岡 企画/株式会社JTB 株式会社IBC岩手放送 株式会社岩手日報社 株式会社ライト・ア・ライト