

雪がすつかり凍つて

ではみなさんは、

二人の若い紳士が、すつかりイギリスの兵隊のかたちをして、

このおはなしは、ずいぶん北の方の寒し
さてそれから森も

大理石よりも堅くなり、

そういうふう川だと云われたり、

まれば風に吹まじばされて来たので
びかびかする鉄砲をかついで、白熊のような犬を
すつかりみんなの友だちでした。

空も冷たい滑らかな

水の流れたあとだと云われたりして

そして毎年、冬のはじめには

だいが山奥の木の葉のかさかさしたところを

お菓子の形をしてる位寒い北の方

青い石の板で

このぼんやりと白いものが
水仙が咲き出した
きつと栗餅を貰いました。おまえのガラスの
カシオピア、

飛ばされてやって来たのです。

こんなことを云いながら、あるいておりました。

出来ているらしいのです。

ほんとうは何かご承知ですか。

The delicious week of Iwate Hanamaki

宮沢賢治の イーハトーブ 花巻レストラン

特別企画メニュー提供期間

2019.2.15 [fri] - 2.21 [thu]

丸ビル5F小岩井プレミナル

※丸ビル全館休店のため
2月18日を除く。

lunch	café time	dinner
11:00~16:00 (LO.14:00)	14:00~16:00 (LO.15:30) ※イベントのため2月16日は除く	17:30~23:00 (LO.22:00)

料理研究家 中野由貴さん
トークイベント開催

宮沢賢治の
花巻レストラン

2019.2.16 [sat]

14:30-
要申込

宮沢賢治の童話世界を味わえる特別な1週間。

岩手県の花巻と小岩井農場の、旬のこだわり食材でお料理します。

どなたもどうかお入りください。決してご遠慮はありません。

The delicious week of Iwate Hanamaki

宮沢賢治の イーハトーブ 花巻レストラン

特別企画メニュー提供期間

2019.2.15 [fri] - 2.21 [thu]

※丸ビル全館休店のため2月18日を除く。

宮沢賢治の童話や詩には、贅沢な一皿や、素朴な郷土料理、洒落た洋食、瑞々しい野菜や果物、摩訶不思議な食材など、いろんな食べものが登場します。そんな物語世界からインスピレーションを受けた創作料理を、小岩井フレミナルが「岩手の冬」をテーマに腕を振ります。

宮沢賢治のふるさと岩手県花巻市、そして彼が多くの作品を作り愛した小岩井農場。2月15日から21日までは、そんな花巻と小岩井の食材に心を寄せて作られる期間限定の特別メニューのご提供となります。どんな作品が登場するかはお楽しみに…。

賢治ファンという方はもちろん、あまり馴染みのない方も、岩手の食材で描く不思議で楽しい賢治の世界をお楽しみください。



menu

特別企画メニュー 一部をご紹介

- トマトでなにかこしらえたもの [銀河鉄道の夜]
- オツベルが食べた“雑巾ほどあるオムレツ” [オツベルと象]
- 雪野原のような“トピナムポー”のポターージュ [雪渡り]
- “花巻黒ぶどう牛”ステーキ 黄色のリボンをそえて [黒ぶどう]
- ベーリング行き急行列車特製!?
白金豚肩ロースの紅茶煮 [氷河鼠の毛皮]
- “ぎんがぎの野原”雑穀の焼きリゾット
小岩井たまご添え [鹿踊りのはじまり]

※材料仕入れ等によりメニューは一部変更する可能性がありますので予めご了承ください。

料理研究家 中野由貴さん トークイベント

宮沢賢治の花巻レストラン

宮沢賢治作品に出会ったことをきっかけに、料理・花巻・小岩井農場と深い関わりを持つようになった中野由貴さん。賢治の育った花巻の農の風景、物語世界のおいしいお話しします♪

2019.2.16 [sat]

時間 14:30-15:45(受付は10分前～)

会場 丸ビル5F「小岩井フレミナル」

参加費 1,500円(税込) 特別企画メニューデザート付き

定員 30名(先着順)

お問い合わせ先 花巻市農政課 TEL 0198-23-1400

主催 花巻市 協力 株式会社小岩井ファームダイニング

申し込み方法

申込専用HPまたはFAXでお申込みください。申込専用HPは、QRコードから、または花巻市HPから。※定員に達し次第、受付を終了します。



話し手 中野 由貴

yuki nakano

料理研究家・文筆家・絵本・童話・食・宮沢賢治をテーマに創作、研究、執筆などを行っている。著書に「宮沢賢治のレストラン」「宮沢賢治お菓子な国」(平凡社)、『にっぽんたねとりハンドブック』(共著・現代書館)ほか。宮沢賢治学会会員、希望郷いわて文化大使。兵庫県在住。



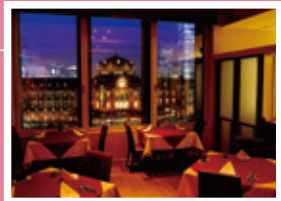
聞き手 中嶋 美年子

mineko nakajima

三菱地所株式会社勤務(元フリーアナウンサー)。日本テレビ「Oha!4 NEWS LIVE」でお天気お姉さんやNHK教育のサイエンス番組で活躍。現在は、大手町・丸の内・有楽町地区のエリアマネジメントを担当しイベントの企画・運営に携わる。

小岩井フレミナル

小岩井農場直営の洋食レストラン。農場産の牛肉や卵、乳製品を生かしたまぎばの美味しさに定評があります。



東京都千代田区丸の内二丁目4-1 丸の内ビルディング5階
TEL 03-5224-3070 / URL <https://www.koiwai.co.jp/restaurant/freminar/>

WEB まきまき花巻で、中野さん執筆のエッセー、「花巻の農と食」×「宮沢賢治」が織りなす時空を超えたレストラン「宮沢賢治の花巻レストラン」が読めます!

makimakihanamaki
まきまき花巻

http://makimaki-hanamaki.com/author-list/yuki_nakano



花巻市農政課 宛

FAX でのお申込みの場合はこちらをご記入の上、FAX 0198-23-1403 までお送りください。

フリガナ

氏名

TEL

(

)

※日中にご連絡のつく番号をご記入ください。

E-mail

@