



三陸鉄道
IWA+TE



岩手の旬を三鉄で楽しもう!!

里の幸会 in 三鉄

岩手の旬な食材を使った料理を味わいながら生産者と語り合う列車です。

実施日

10月31日(土)

18:10発~20:15着(予定)
受付17:30~18:00

三陸鉄道釜石駅発着

募集人員

40名 (定員になり次第終了)

参加費

お1人様 **4,000円** (消費税込)

当日味わっていただく食材(一部)

- 紫波町産 かぼちゃ (高橋農園)
- 紫波町産 コリンキー (高橋農園)
- 紫波町産 ジャガイモ (高橋農園)
- 紫波町産 トマト (銀河農園)
- 一関市産 かぼちゃ「南部一郎」 (骨寺荘園かぼちゃ研究会)
- 遠野市産 ホップ (遠野アサヒ農園)
- 大船渡市産 魚介類

※食材は、収穫内容により変更になる場合があります。

里の幸会とは

「生産者との交流の場:里の幸会」

岩手は海の幸も山の幸も、そして里の幸もふんだんにあります。そんな食材が豊富な岩手県内各地から生産者をお呼びし、その方が作っている食材を中心に、その日だけの特別メニューを提供。

生産者から食材についてお話をうかがいながら、その場に集った人たちと交流の図れる場として盛岡市内の飲食店にて2カ月に1度開催しています。

美味しい料理を食べながら、食についての知識も深め、たくさんの方と交流する「里の幸会」は2010年8月開始から30回を超え、今回初めて三鉄での開催です!

Facebookページ「里の幸会」あります。



かぼちゃ生産者(高橋農園 高橋和久さん) ホップ生産者(遠野アサヒ農園 吉田敦史さん)



ハロウィン当日ということもあり、ハロウィンにちなんでかぼちゃを中心とする食材を使った料理をご用意いたします。

紫波町で作られている甘みのあるかぼちゃ:くり将軍に加え、生でも食べられるかぼちゃ:コリンキーの食感を楽しみ、岩手生まれの高糖度かぼちゃ:南部一郎はその甘さにびっくりするはず。

色とりどりのジャガイモと、完熟してから収穫するトマト、そして世界三大漁場の三鉄でとれる魚介類を加えた特別メニューをご用意いたします。さらに、岩手・遠野で生産されるホップを使ったビールも飲める!

食べ物も飲み物も、岩手づくしの贅沢な宵をみなで楽しみましょう。

お申し込み先 **三陸鉄道(株)南リアス線運行部**

岩手県大船渡市盛町馬場4-4 TEL0192-27-9669 FAX0192-27-9677

■事業企画: 岩手日報社・岩手日報広告社(平成27年度三鉄沿線ファン拡大事業)