



## 復興庁事業「食べる東北」食のグローバルツーリズム特別企画

ベジタリアンもそうでない人も一緒にテーブルで日本酒&野菜を楽しむ

# 12月8日(日) イタリアンの夕べ



### 【ベジタリアン料理って、そもそもどんなもの？】

世界における食の多様性に対応しようとする時、誰もが考える疑問だと思います。でもご安心ください。実は東北の食はベジタリアンに優しい土地！なぜなら肉も魚も豊富ですが、それ以上に野菜が新鮮で美味しい！旬の食材がすぐに食卓へ運べる土地なのです。

野菜は昔から東北の食卓にはたくさん登場していました。特に岩手では寒冷地でも美味しく育つ野菜が作られていたり、貯蔵に適した調理方法が伝承されていたり、ヘルシーでサスティナブルな料理が今日まで受け継がれています。和食だけでなく、地元の食材をふんだんに使ったイタリアンやフレンチ、中華料理も新鮮な野菜中心でお客様に提供することが可能です。



※写真はイメージです

## ベジタリアンも、そうでない人も一緒にテーブルで日本酒と野菜をイタリアンでもっと楽しもう！

今回の企画では、地元の日本酒に合う野菜だけのベジタリアンイタリアンコースを味わっていただきます。(ベジタリアンの方も食べられるメニューです) 盛岡市紺屋町を舞台に、老舗の酒蔵・醤油蔵・新進気鋭イタリアンの豪華リレーにてお届けします。

### POINT

- ①「菊の司酒造」西館杜氏直々に酒蔵をご案内いただきます！
- ② 蔵見学後は目の前の平興商店で、西館杜氏と角打ちしながらその日のお酒を一緒にセレクト！
- ③ 浅沼醤油さんにて、その日絞ったての醤油をゲット！
- ④ それら地元のお酒と醤油を使ってイタリアンレストラン「file」の中村シェフに野菜のイタリアンフルコースをご準備いただきます。
- ⑤ 西館杜氏セレクトの日本酒と中村シェフが腕をふるった野菜イタリアンのマッチングを楽しみます。

### SCHEDULE

12月8日(日) 16:00 菊の司酒造集合

- 16:00 杜氏西館さんの案内のもと、菊の司酒蔵見学
- 16:30 平興商店 角打ち体験
- 16:50 浅沼醤油店さんにてしぼりたて醤油を入手
- 17:00 filo さんにて野菜のスペシャルコースと日本酒の夕べ
- 19:00 終了予定

菊の司酒造 <http://www.kikunotsukasa.jp/>

レストラン filo <https://tabelog.com/iwate/A0301/A030101/3010621/>

### 参加者募集

“Same table Tohoku” の心で東北の食文化と一緒に楽しみましょう！

料金／モニター価格 日本人 4000 円(税込) 在住外国人 3000 円(税込)

※料理に合わせた日本酒 3 杯を含む(ソフトドリンク変更可能) ※追加は各自でご精算をお願いします

定員／10 名限定(日本人・外国人合わせて)

対象／1) 地元在住外国人の方、この時期ちょうど東北を旅している人(そのお友達 OK)

2) インバウンドの仕事に関わっている方

3) メディアの方

今回はモニターということで、左記の方々を中心にお声がけさせていただきます。

特に地元盛岡在住でベジタリアンの外国人の方、在住外国人・日本人の方で盛岡のベジタリアン情報を求められる方はぜひご参加ください！

お申し込み・お問い合わせ

アトラク東北株式会社 E-mail [info@a-tohoku.com](mailto:info@a-tohoku.com)





Reconstruction Agency budget project  
Eating Tohoku Food Friendly Event “Same table Tohoku”

Let's enjoy the vegetarian Italian course suitable for sake!

Sunday, December 8th, 2019 **Vegetarians are welcome** 

【What is vegetarian food originally?】

In fact, Tohoku area is very vegetarian friendly because it has abundant meat and fish, but more than that, it has a lot of fresh and delicious seasonal ingredients.

Many vegetables have appeared on the table in Tohoku area for a long time. Many of them are healthy dishes and so many healthful cooking methods. Now you can do it a lot for enjoying vegetables-centered courses with not only Japanese cuisine, Italian, French and Chinese, using local ingredients.



※写真はイメージです

Vegetarians and non-vegetarians, enjoy more sake and vegetables in Italian at the same table together

This time, we have the special plan of Morioka luxury ingredients relay styled course dinner.

**POINT**

- 1) Master brewer of Kikunotsukasa himself, guide the sake brewery tour to you.
- 2) After that, visit sake store, Hirakou-shoten in front of brewery, select the sake for dinner by tasting fresh brewed sake together with Master brewer !
- 3) Get freshly squeezed soy sauce on that day at local Asanuma Soy sauce Shop brewing since 1914.
- 4) Handing over those local sake and soy sauce for special dinner in vegetable Italian full course to Chef Nakamura of Restaurant filo, quaint local Italian restaurant with renovated warehouse in Morioka.
- 5) Enjoy pairing of those special sake selected together with the master brewer and vegetable-main Italian dinner with local ingredients.

**Offering a special dinner**

**Date and time : December 8th, start at 16:00,**

**Meeting place : Kikunotsukasa sake brewery**

**16:00** Sake brewery tour under the guidance of Master brewer of Kikunotsukasa.

**16:30** Visit Hirakou-shoten, sake store to experience tasting freshly made sake on the spot called “Kaku-uchi” .

**16:50** Get freshly squeezed soy sauce on that day at local Asanuma Soy sauce Shop.

**17:00** At Italian restaurant filo, enjoy special vegetable course dinner with great sake.

Invite Master brewer and eat together, have fun dinner !

**Kikunotsukasa sake brewery** <http://www.kikunotsukasa.jp/>

**Restaurant filo** <https://tabelog.com/iwate/A0301/A030101/3010621/>

**Monitor price**

Japanese : 4,000 yen (tax included) , Resident foreigner : 3,000 yen (tax included)  
(Contains 3 drinks of sake according to the cuisine, to soft drinks change is available)

Additional drinks available on your expense

Assumed participants 10 people / Max 12 (Japanese / foreigners)

It is a monitor plan, this time it will be held in a small group .

- 1) Foreigners living in Japan, or those who are traveling in Tohoku at this period (friends are welcome)
- 2) Those who are involved in inbound work
- 3) Those who are involved in media work

We will inform this plan mainly for those attributes.

We are looking forward to your participation especially live in Morioka, vegetarian foreigners, resident foreigners / Japanese those who are looking for helpful vegetarian information in Morioka!