

三陸国際
ガストロノミー会議
2020

10/26 MON・27 TUE

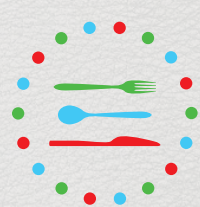
開催記念

ご自宅で楽しめる

限定
100
アイテム
5品で1セット

三陸 ガストロノミー BOX

SANRIKU Gastronomy BOX



三陸国際
ガストロノミー
会議 2020

SANRIKU Gastronomy Conference 2020

三陸防災復興プロジェクト

岩手のシェフ5名が腕を振るう「いわて黄金食財」至極メニューの競演

三陸国際ガストロノミー会議2020の味がご自宅でも楽しめるお取り寄せBOXをご用意しました。



株式会社 志百家 代表取締役社長
岩手県調理師会 会長 井口 一三

いわて牛のひつまぶし

日本の頂点を極めた「いわて牛」
本来の旨味をそのまま味わい…
薬味を添えて…お茶漬けにして…
1杯で3度美味しく召し上がれます。



IWATE
Beef

SANRIKU
Scallops



ホテルメトロポリタン盛岡 副総料理長
(一社)全日本司厨士協会 岩手県本部 会長 狩野 美紀雄

帆立貝とパプリカのサラダ 蕪とエゴマスタードのペルノー風味

三陸の上質なホタテを蕪と「浅沼醤油店」の
「エゴマスタード」を使用した主役を
引き立たせる華やかなフレンチソースで
お召し上がりください。



ロレオール田野畑 シェフ 伊藤 勝康

ほろほろ鳥の手羽 アマゾンカカオ風味焼 地場野菜のグレッグ

花巻市・石黒農場産「ほろほろ鳥」を
カカオティーでマリネ、ハレヤとハチミツで
香ばしく焼き上げました。アマゾンカカオのソース、
野菜のグレッグとともに楽しみ下さい。



Guinea
Fowl

SANRIKU
Oyster



和味 味処 いっぶく シェフ
山崎 純

山田牡蠣と三陸食財 まるごと出汁仕立て

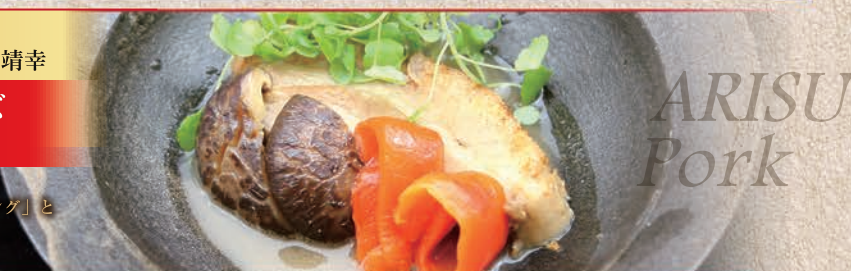
牡蠣を中心に世界三大漁場である三陸を
表現し丸ごと詰め込んだ逸品です。
牡蠣を、山田のイワシの煮干し、干し椎茸で炊きあげ、
いくらかツツオだし、煮干しで味付けしました。



Ristorante SHIKAZAWA シェフ
いわての食でつながろうプロジェクト 会長 鹿澤 靖幸

ありすぽ〜くとブラムリーズ シードリングのビール煮

住田町の山間部で育った豚肉を、イギリス原産の
盛岡で作られたリング「ブラムリーズシードリング」と
ペアレんビールを使用したパイオンで
柔らかく煮込みました。



ARISU
Pork

※写真は盛り付けイメージです。 ※本品の原材料にはが含まれているアレルギー物質は、【小麦、大豆、牛肉、豚肉、鶏肉、りんご、いくら、いか】です。



温めて
盛り付けてカンタン!

ご自宅で「三陸ガストロノミー」の味が広がります

真空冷凍パックにてお届けします
同封の調理方法をご確認の上、調理してください

商品の発送は10月22日～24日を予定しております。

※送料はお客様のご負担となります(着払い)

※商品は製造委託している(株)アリメントより発送いたします。

価格 **7,000円** (税込)

ご注文は、三陸国際ガストロノミー会議2020 公式サイトをご覧ください

公式サイト <https://gastronomy-sanriku.com>



スマホ用
HP



お問い合わせ 三陸国際ガストロノミー会議実行委員会事務局(岩手県農林水産部流通課) TEL.019-629-5733 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1

Eメール AF0003@pref.iwate.jp