八幡平「食の交流会」東京

TERROIR ◎ 2017

10/18 (WED) Kai House

11：00 ～ 17：00 Openhouse

八幡平のテロワール
TERROIR de HACHIMANTAI

八幡平（はちまんたい）は、奥羽山脈北部の山群で、標高1,614mで岩手県の北部に位置します。
広い高原上のあちこちに様々な形の火山起源の小さなピークがそびえ、その間に無数の沼や湿原が点在し、十和田八幡平国立公園に指定されており、自然がそのままの形で残っている地域でありながら、安比高原は日本でも有数のリゾート地なのです。その八幡平の自然と素晴らしい食を、銀座レカン6代目総料理長・高良康之氏を招いて「八幡平のテロワール」をテーマに開催いたします。

八幡平、わんだい高原 そば畑

銀座レカン第6代目総料理長
高良康之氏　特別セミナー

高良康之氏のセミナーを3回開催します。
2017・10/18 WED 11：00-17：00

第１回目	12：30
第２回目	13：30
第３回目	15：00

※八幡平の食材を使った高良氏による実演セミナーを開催します。

特別セミナー講師
銀座レカン第6代目総料理長　高良康之氏
1967年東京生まれ。1985年池袋「ホテルメトロポリタン」入社。
1989年渡仏し、「ラミロテ」をかわきりに各地で研鑽を積み、1991年帰国し、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキヨー」の副料理長、1997年日比谷「南部亭」料理長、2002年「ブラスリーレカン」料理長を経て2007年「銀座レカン」6代目総料理長となり、2017年銀座レカンがリュニューアルグランドオープンし、新たなフランス料理の挑戦をはじめる。
日本全国の生産地を巡り、各地域に根付いた食風土を大切にし、今回は八幡平市の食材のテロワールを提案していただきます。

八幡平「食の交流会」東京
TERROIR ◎ 2017
10/18 (WED) Kai House

八幡平テロワール４つのキーワード

水

古代からの火山地帯で、高原でも自然の水が豊富。

森

永い年月の森林がそのまま残り、滋養たっぷりの命の土壌。

熱

冬は零下20℃にもなるが、日本でも有数の地熱資源のある土地。

麹

八幡平の気候風土が産んだ独特の「麹」の食文化。

出展者一覧

①安比まいたけ生、乾燥

有限会社 安比まいたけ
羽沢 寿隆
安比まいたけは原料調達から生産管理までを全て八幡平市の自然の恵みを受け栽培（無農薬無添加）しております。
tel:0195-72-3366
http://www.appimaitake.co.jp

②安比塗

安比塗漆器工房
工藤 理沙
暮らしとともに生きる信頼の器が安比塗です。時代を超えるシンプルさが特徴です。「6 寸平鉢」「ひめ小鉢」「ひらりスプーン大」「ひらりフォーク」
tel:0195-63-1065
http://www.appiurushistudio.com

③三代続く麹屋

株式会社 麹屋もとみや
本宮 隆一
麹パウダー、麹ソルト、麹ペッパーは「麹を食す」をキーワードに開発されたものです。
tel:0195-63-1700
http://www.ashiro.net/~motomiya/

④八幡平サーモン

有限会社 清水川養鱒場
髙橋 愛
鮮やかなオレンジ色の身と、程よく脂がのった清々しい味わい。年間平均水温 15℃の中で３年の歳月をかけじっくりゆっくり育ちます。
tel:0195-76-3191

⑤ジェラート

Nollegretto
立柳 眞示
低温殺菌処理をし、八幡平産の生乳を使用した素材本来の味を楽しめるジェラートです。ジェラート（ミルク、甘酒、玄米等数種類）
tel:0195-68-7776
https://ja-jp.facebook.com/nollegretto/

⑥南部煎餅・おつゆせんべい

有限会社 羽沢製菓
羽沢 憲英
おなべ専用に開発された南部せんべいで、鍋料理、すき焼き、カレー、など色々な料理にご利用できます。
tel:0195-72-3020
https://hazawa_seika@castle.ocn.ne.jp

⑦八幡平マッシュルーム

ジオファーム八幡平
船橋 慶延
八幡平マッシュルームは、冷涼で空気が乾燥した環境で育つため香り高く、身が締まって歯ごたえが良い。
tel:0195-70-2850
https://geo-farm.com

⑧湯葉

株式会社 ふうせつ花
石田 逸平
北の湯波の一品
厳選した大豆を自然豊かな環境での豆腐づくりと一流調理人も絶賛した汲み上げ湯葉
tel:0195-72-8008
http://fusetsuka.com/

⑨山ぶどう塩

WILDGRAPEFARM
三浦 学
くすりを撒かないワイルドグレープファームの色鮮やかな山ぶどう果汁で染め上げた塩
tel:0195-77-1570
http://www.wildgrapefarm.com/

⑩日本酒、わしの尾 結の香

株式会社 わしの尾
工藤 朋
創業文政12年(1829年)
岩手山の麓で江戸時代からの蔵で造る蔵元。
tel:0195-76-3211
http://www.washinoo.co.jp/

⑪八幡平の蕎麦粉

農事組合法人　わんだい高原農場
小笠原 寿男
冷涼な地域で育った蕎麦粉で十割蕎麦粉（メッシュ 50、60）、そばむき実、手打ち用の二八そば粉
tel:0195-72-3339
http://www.karako@ashiro.net

⑫豊洋卵

遠藤鶏卵
遠藤　豊巳
八幡平の大自然の中で育った低農薬飼料を用いた飼育方法で、安心安全な卵。15' 楽天トラベル「朝ごはん」東北３位受賞
tel:0195-77-2428

⑬セミドライトマトのオリーブオイル漬け

株式会社 サラダファーム
大川 幸男
自家生産の甘いトマトを低温でじっくり乾燥し、甘みと旨味を凝縮させ、ハーブ風味のオリーブオイルに漬け込み。
tel:0195-75-0288
http://salad-farm.jp/

⑭八幡平市産　杜仲茶ポーク

株式会社 肉の横沢
横澤 盛毅
八幡平の雄大な自然の中、健康茶「杜仲茶」を食べて育った銘柄豚。臭みがなく柔らかい肉質が特徴。
tel:0195-76-3026
http://2911.jp/

⑮木のカトラリー

平岡クラフト工房
平岡 正弘
日本人は、口の中に入れる箸などは昔から木を使っていますが、口当たりの良い木のスプーンは、少ないので作りました。
tel:0195-74-4370

※「テロワール」は元々ワイン用語で使われてきて、『土壌』を表し、その土地の気候風土が違えれば食文化自体もその土壌に根付いた世界があるという意味で、このテロワールがこれからの地方の食文化を牽引するキーワードとなります。

Kai House
東京都千代田区岩本町3-9-5
K.A.I.ビル1階（貝印株式会社本社）
http://www.kaihouse.jp/

アクセス
JR秋葉原駅・昭和通り出口より5分
都営新宿線岩本町・A4出口より1分
東京メトロ日比谷線秋葉原駅・出口4より2分

主催　八幡平市商工会
共催　岩手県盛岡広域振興局　岩手県東京事務所
協賛　貝印株式会社・Kai Housue
協力　銀座レカン
協賛出展　遠藤鶏卵、株式会社サラダファーム、株式会社肉の横沢、平岡クラフト工房
企画コーディネート　株式会社オフィスハル
お問い合わせ　八幡平市商工会 63-1001（安代支所）

八幡平市商工会　伴走型小規模事業者支援推進事業