

イベント事後レポート

「洋野町」の食の魅力を食の街「銀座」から発信

「ひろのぐるめぐり in 銀座」PR イベント開催

第1弾は連日営業開始1時間で完売！
～生産者と協力店舗が集い“洋野町×銀座”について語り合う～
協力店舗のコラボメニューの発表や試食会も実施

岩手県洋野町は、洋野町ブルーツーリズム推進事業の一環として、洋野町の水産物を中心とする豊富な食材の魅力を多くの人に知ってもらうことを目的に、日本屈指の食の街「銀座」を舞台に「ひろのぐるめぐり in 銀座」を開催しています。2023年12月から2024年2月にかけて、各月ごとに銀座エリアの1店舗（期間中合計3店舗予定）とコラボレーションし、本州一の水揚げ量を誇る「ウニ」や洋野町伝統の潜水技術である南部もぐりで獲る「天然ホヤ」のほか、アワビ、寒締めほうれんそう、純和鶏など洋野町の食材をふんだんに使った期間限定のメニューを提供します。

そして、1月18日（木）におもしろキッチンDIS+Hにて「ひろのぐるめぐり in 銀座」PR イベントを開催いたしました。本イベントでは、地元生産者や町の観光及び移住定住担当者、銀座の協力店舗の皆さまにご登壇いただき、洋野町の食の魅力についてお話いただきました。さらに、第2弾と第3弾にコラボレーションする銀座の人気店舗の発表に加え、実施期間を終えた「銀座 なか路」をはじめとする、各店舗のコラボメニューの試食会も実施いたしました。



【洋野町水産商工課 課長 板橋 ご挨拶】

主催者代表である水産商工課 課長の板橋よりPR イベントに際して、漁業関係者、農業者をはじめとした各生産者の方々が丹精込めて育てた洋野町の食材の魅力を、銀座の人気店とのコラボレーションしたメニューを通じて情報発信していくイベントへの思いを語りました。

【イベントおよび洋野町について】

水産商工課 商工観光係 関根より「ひろのぐるめぐり in 銀座」および洋野町の紹介を行いました。当イベントの目的、食材の紹介に加え「南部もぐり」や朝ドラ「あまちゃん」の聖地、サーフィンなどの洋野町について

て紹介しました。

【店舗 トークセッション】

ー第1弾としてコラボした「銀座 なか路」さんの反響について

中路さん：

おかげさまで連日、開店後1時間くらいで10食が完売しました。「アワビとウニのせいろ蒸し」や「純和鶏のからあげ 行者ニンニクソルト風味」を提供したのですが、お客様からは「美味しい」というお声をいただきました、また、洋野町についてスマホで調べていらっしゃるお客さんがいらっしゃいました。

ーコラボメニュー、洋野町の食材について

中路さん：

以前は洋野町について知りませんでした、食材について調べていくうちにウニや、アワビなど良いものが沢山あると気付かされました。洋野町のウニは甘みがあって、色も良く、粒が大きかったです。ウニの旬である6～7月くらいにまたご一緒できたらいいなと思います。

石川さん：

洋野町産は全て初めて触れる食材でしたが、ウニやゆめ牛乳などまた機会があれば今後も使用してみたいなと思っています。特に、寒締めほうれん草は冬場に育っているので、甘みが凝縮されていました。

白石さん：

八幡平ポークやシイタケ、アワビなど肉厚でジューシーで力強い食材たちだと感じました。鉄板焼きという業態は素材が命なので、洋野町産のアワビの鉄板焼きや八幡平ポークのステーキなどを開発中です。早くお客様に食材の魅力について知ってもらいたいですね。

【3店舗のコラボメニュー試食会】

■銀座 なか路

- ・ 純和鶏のからあげ 行者ニンニクソルト風味

■essence Terrace Dining BAR

- ・ 純和鶏と寒締めほうれん草のまろやかクリームシチューフェットチーネ
- ・ おおのミルク村 ゆめ牛乳のホワイトプリン

■鉄板処 めぐる

- ・ 洋野町産 アワビの鉄板焼き 肝バター醤油

【イベント概要】

■日時：2024年1月18日（木）15:30～16:30

■会場：おもしろキッチン DIS+H（ディッシュ）（中央区銀座4-2-15 塚本素山ビル2F）

■登壇者：岩手県洋野町 生産者等関係者

「銀座 なか路」料理長 中路 武人氏

「essence Terrace Dining BAR」マネージャー 石川 浩一氏

「鉄板処 めぐる」取締役専務 白石 尚人氏

【協力店 店舗情報】

■銀座 なか路

住 所：東京都中央区銀座 3-14-5 銀座Jビル 2F

電話番号：03-6278-7113

営業時間：11:30~14:00(LO)／17:30~22:00

定休日：日曜、祝日

コラボ期間：2023年12月18日(月)～12月25日(月) ※終了

■essence Terrace Dining BAR (<https://essence-ginza.co.jp/>)

住 所：東京都中央区銀座 3-11-8 1F

電話番号：03-6264-1057

営業時間：平日 11:00~14:30(LO14:00)／17:00~23:00(LO22:00)

土曜 11:00~14:30(LO14:00)／17:00~22:00(LO21:00)

定休日：日曜

コラボ期間：2024年1月22日(月)～1月29日(月)

■鉄板処 めぐる (<https://meguro-teppan.com/>)

住 所：東京都中央区銀座 8-5-18 サンウッドビル 2F

電話番号：03-5537-6363

営業時間：平日 11:00~14:30 (L.O 14:00)／17:00~23:30 (L.O 23:00)

土/祝 11:00~14:30 (L.O 14:00)／17:00~22:30 (L.O 22:00)

定休日：日曜

コラボ期間：2024年2月20日(火)～2月27日(火)

【岩手県洋野町について】



岩手県洋野町は、太平洋に面した岩手沿岸最北に位置する、人口約1万5千人の自然豊かな町です。

本州一の水揚げ量を誇るウニや約120年の歴史を持つ洋野町伝統の潜水技術「南部もぐり」で獲る天然ホヤなどの海産物をはじめとする良質な食材が豊富にあるほか、白い砂浜が広がる海岸、緑が一面に広がる草原、満天の星空などの魅力あふれる自然が自慢です。

今回の企画では、東京の中心地「銀座」で洋野町の新鮮な食材を使ったグルメを堪能できる機会となりますので、ぜひお越しください。