

第4弾は奈良で開催決定！ “地元でしか味わえない逸品”に出会える 「みちのくいいもんうまいもん」が1/16(水)から 近鉄百貨店橿原店にて開催 ～東北3県のいいもんうまいもの魅力で美味しく復興支援～

独立行政法人 中小企業基盤整備機構（略称：中小機構、本部：東京都港区、理事長：高田坦史）は、今年、全4箇所で開催予定の「みちのく いいもん うまいもん」 第4弾を、近鉄百貨店橿原店 6階催事場・センターコートにて開催いたします。※開催期間：1月16日(水)～1月22日(火)
「みちのく いいもん うまいもん」は、東北の逸品達が大集結する人気物産展です。各地で大盛況だった昨年に引き続き、今年も更なる“うまいもん”を携えて、奈良にやってきました。東北の“うまいもん”を味わいに、皆様是非お立ち寄り下さい。



■全36店舗が大集結！！今年で開催5年目を迎える人気物産展が近鉄百貨店橿原店で開催決定。 注目スイーツは、桃の瞬間冷凍スイーツ「ももふる」と、希少なヤマブドウジュース「完熟山のきぶどう」

「みちのく いいもん うまいもん」は、東日本大震災で被災された中小企業・小規模事業者の方々に対する、販路開拓支援を目的とした物産展です。平成26年に始まり、今年で5回目を迎えます。関西開催として、今年も奈良橿原にやってきました。今回は大注目スイーツとして、福島県の完熟生桃をギュッとまるごと凍らせた新感覚スイーツ、「ももがある」の「ももふる」をたっぷり使用した「ももふる削りパフェ」が登場！

非加熱で果実をそのまま瞬間冷凍し、風味調整も最低限の砂糖とレモンだけなので、生の桃に近い味をお楽しみいただけます。また、日本在来品種の希少なヤマブドウを贅沢にジュースにした「完熟山のきぶどう」も登場します。ヤマブドウ特有の強い酸味、渋みを緩和させるために搾汁後、「三年間真空貯蔵熟成法」を継続しており、まるやかでコクの深いヤマブドウの風味を醸し出しています。是非この機会にご賞味ください。



▲「ももふるパフェ」(ももがある)



▲「完熟山のきぶどう」(佐幸)

■ 無添加にこだわり続ける地元で大人気の餃子「頑固餃子」や、三陸の海の幸が詰まった食べる海の宝石箱「三陸海宝漬」など食事系メニューも充実！！

餃子を作り続けて50余年。野菜ソムリエである4代目が厳選した国産野菜100%使用し、さらに宮城県産豚肉100%使用とこだわりを貫いた食品添加物なしの大人気餃子、その名も「頑固餃子」が登場！肉汁溢れるジューシーさと、白菜の歯ごたえ、生姜の風味がふわっと口の中に広がる美味しさは、“頑固”なこだわりによって完成する逸品です。

また、あわび・いくら・めかぶなど、三陸の海の幸を盛り付けた食べる“海の宝石箱”こと「三陸海宝漬」は、見た目もまさに宝箱のような豪華さ。めかぶ醤油漬に「あわびのだまし煮」という独自の技法で柔らかく煮上げたあわびと、濃厚ないくらをトッピングしています。温かなご飯にかけただけで豪華な海鮮丼をお楽しみ頂けます。



▲「頑固餃子」（はちやの餃子）



▲「三陸海宝漬」（釜石 中村屋）

■ つきたてのふわふわのお餅とずんだの風味が絶品…甘仙堂「ずんだ餅」の実演販売を実施
インパクト大のぷりっと大粒牡蠣を使用した地元名物牡蠣グルメ「三陸まるごと 牡蠣カレー」も登場！

本会場では、甘仙堂「ずんだ餅」の実演販売を実施します。仙台の銘菓「ずんだ餅」をできたてホヤホヤでご提供します。ふわふわのつきたてのお餅にまったりと風味豊かなずんだ餡が絶品な「ずんだ餅」は、是非この機会に味わってほしい逸品です。また世界三大漁場、三陸の海で育った最高級の牡蠣を贅沢にもまるごと使った「カフェ・ド・カレー-Kojika」の「三陸まるごと 牡蠣カレー」も登場。大粒の真牡蠣だけを使用しており、噛んだ瞬間に濃厚な旨味が口いっぱいに広がる渾身の逸品です。“三陸の海のミルク”と老舗カレーの味わいお楽しみ下さい。



▲「ずんだ餅」（甘仙堂）



▲「三陸まるごと 牡蠣カレー」（カフェ・ド・カレー-Kojika）

■みちのく文化の魅力を肌で感じる…「五雪えり奈氏 津軽三味線 演奏会」や「工芸体験」もイベント開催決定！

みちのくの文化をより肌で感じていただけるイベントとして、現在でも度々その迫力ある演奏で人々を魅了する津軽三味線演奏や井上窯の工芸体験の開催が決定しました。

1. 五雪えり奈氏 津軽三味線 演奏会

所要時間 : 20分
場所 : 6階催事場・センターコート
開催日程 : 1月19日(土)・20日(日)
両日11:00/14:00

津軽三味線演奏の特徴は、撥を叩きつけるように弾く打楽器的奏法と、テンポが速く音数が多い楽曲であることがあげられます。

昨年もうすい百貨店(福島県)で大好評だった津軽三味線演奏は、今年も五雪えり奈氏に迫力たっぷりに演奏していただきます。津軽三味線の力強い音色に津軽の情景や文化に酔いしれること間違いなしのイベントです。



▲五雪えり奈氏

2. 工芸体験 井上窯～絵付け体験～

所要時間 : 30分
金額 : 2,000円(税込・送料込)
場所 : 近鉄百貨店橿原店 6階催事場・センターコート
開催日程 : 1月17日(木)・1月18日(金)
開催時間 : 上記日程にて随時受け付け



長い歴史を持つ「二本松萬古焼」。白地の皿に絵付けしていただいものが、出来上がりでは青くきれいに絵付けした模様が出てきます。世界に一つしかない、あなただけのお皿を作ってみませんか？

【開催概要】

名称 : 「みちのく いいもん うまいもん」
開催日程 : 2019年1月16日(水)～1月22日(火) 10:00～19:00
※但し、最終日は17:00まで
開催会場 : 近鉄百貨店橿原店 6階催事場・センターコート (奈良県橿原市北八木町3-65-11)

〈「みちのく いいもん うまいもん」について〉

東日本大震災で被害を受けた、岩手県・宮城県・福島県の中小企業・小規模事業者の販路開拓支援を目的に、2014年度より毎年実施しており、今年で5回目の開催となります。
正式名称は「東日本大震災被災事業者販路開拓販売会事業」

【中小機構について】



独立行政法人 中小企業基盤整備機構

中小企業基盤整備機構は、日本の中小企業政策の総合的かつ中核的な実施機関として様々な中小企業支援を行う経済産業省所管の独立行政法人です。全国9ヶ所の地域本部を拠点として、中小企業の事業活動の活性化に向け、創業や新事業展開、販路開拓、海外展開、セーフティネットを含む経営基盤の強化などの中小企業のような課題に対し、経営相談、研修、共済制度、ファンドを通じた資金提供など多様な支援を実施しています。

【本件についてお問い合わせ先】

みちのく「いいもんうまいもん」PR事務局 担当：宮本・那須・奥山
TEL : 03-5572-7305 MAIL : michinoku_pr@vectorinc.co.jp