

～岩手のスローフード×風土をフレンチで～

岩泉短角牛といわて晩秋の恵みを味わう会

食材の宝庫と言われる岩手。その中でも、1000m級の山々と深い森に囲まれた岩泉町は独自の風土と食文化を育み、短角牛や安家地大根など全国から見てもそこだけしかない食材を大切に守り続けてきました。

このたび、希少種の短角牛、収穫期を迎えた在来野菜の安家地大根、そして岩手の晩秋の恵みを使って、産地・生産者さん、そして食材の魅力をお伝えしながら、この日限定のお料理を楽しむ会を開催いたします。

銀座カンセイ・坂田シェフとは、昨年11月、今年7月に続いて3度目のコラボレーション。また趣向を凝らして、ご参加されたことのある方も初めての方も楽しみいただける内容にしたいと思っています。

秋深まりし休日、「知って、味わう」時間を楽しみませんか？

【日 時】平成25年11月9日（土） 12時30分～15時（終了予定）
（受付：12時～）

【会 場】銀座KANSEI
〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目6-13 西五番街3階
電話番号 03-3573-5721

【会 費】6000円（消費税込み）

【参加募集人数】 20名（定員になり次第締め切り）

【主 催】銀座KANSEI、いわてフーディング・ラボ

【協 力】岩手県沿岸広域振興局宮古農林センター、（予定）

【協 賛】JA新しいわて短角牛肥育部会岩泉支部、岩泉町、(株)岩泉産業開発
スローフード岩手（予定）

【参加申込み方法】いわてフーディング・ラボ（info@iwate-food.com）で受付。

※食材手配の関係上、お申込み後のキャンセルにつきましてはキャンセル料を申し付ける場合があります。ご了承ください。

【当日のメニュー】決まり次第ご案内申し上げます。

【主催者のご紹介】

■お料理してくれるシェフ

銀座 KANSEI 坂田幹靖 氏



1990年の開店以前から国産食材を積極的に使用し、各地の優れた生産者や産地との交流を深め、その魅力を発信し続ける。とりわけ野菜について、シンプルな調理法で素材の味わいや食感を最大限に引き出し「体にやさしいフレンチ」と称される。また公立小学校における食育授業や地域の生産組合主催の料理教室等でも精力的に活躍している。

2011年 農水省 料理マスターズ 受賞

2012年 希望郷いわて文化大使 任命

■企画・食材コーディネーター、MC

シニア野菜ソムリエ／農水省・食のオフィシェ
大平 恭子



食の魅力を知る・拓くプロジェクト「いわてフーディング・ラボ」主宰。

「知らないで食べる」から「知って、味わう」をテーマに、産地・生産者、料理人、食べ手を繋ぎ、食材のもつ個性・魅力はもちろんのこと「おいしさ」の背景にある生産者さんのこだわりや産地・地域の風土をストーリーで綴り、ココロを満たす豊かな時間を提供、地域活性化と日本の食文化振興に貢献する。

2009年 日本野菜ソムリエ協会認定シニア野菜ソムリエ、
ベジフルビューティーアドバイザー

2011年 農水省・食のオフィシェ 拝命

※農水省・食のオフィシェとは、農水省・料理マスターズ顕彰
制度PRの他、地域の食にまつわる活動をサポートする。