

日本酒から 東北食文化を再発見!!

お土産付き!

宮城県、福島県、岩手県のお酒、郷土料理を楽しみながら、東北の文化を知ることができる講座です。各県の酒造関係者の方等に来ていただき、本場の味について話していただく他、進行役のフードコンサルタント監修による料理も試食できます!!

東北の食と文化を味わおう!!

2月5日(日) 宮城県編

2月19日(日) 福島県編

2月26日(日) 岩手県編

時間：午後3時～6時

場所：みらい館大明

- 進行：久保田淳（フードコンサルタント）
- レクチャーゲスト：各県の酒造関係者の方等
- 参加費：各回 3000円（全3回の申込で 8500円）
- 定員：各回 25名（先着順）
- 申込：みらい館大明までお電話か来館にて
TEL：03-3986-7186（池袋 3-30-8）

※みらい館大明は、地域の有志で構成されたNPO法人いけぶくろ大明が管理・運営する廃校施設です

2/5 第1回 宮城編

東京生まれの日本酒の専門家がミタ！ みやぎ異文化体験

■レクチャーゲスト

一ノ蔵酒類販売株式会社 営業 志村直人さん

東京生まれの志村さんが、宮城県で感じた風習や食文化の東京との違い、違いすぎてびっくりしたこと等を交え、楽しく宮城の日本酒、文化についてお話ししていただきます。今回は、立春の日の深夜0時より搾り、その日の内に販売される縁起酒（県内限定品）を特別にお持ちいただきます。

郷土料理(例)

海産物（ほや等）
牛タン しそ巻き
笹かまぼこ
仙台麩の料理 等



2/19 第2回 福島編

創業は1850年！会津の自然がはぐくむ豊かなお酒

■レクチャーゲスト

福島県酒造組合会長 新城猪之吉さん

世界最大規模のワインコンテストの“酒”部門でゴールドメダルを受賞した、「伝承山廃 純米末廣」等をはじめ、会津の大地の恵みと伝承された匠の技が融合したお酒があります。新城さんが七代目となる、末廣酒造の嘉永蔵は築150年以上になる歴史的価値も高い建物です。

郷土料理(例)

会津料理
ニシンの山椒漬け
こづゆ(美味しい汁物)
棒たら 馬刺し 等



2/26 第3回 岩手編

3.11 震災から奇跡の出荷！大槌町で唯一復活した酒蔵

■レクチャーゲスト

赤武酒造株式会社(浜娘) 代表取締役 古舘秀峰さん

3月の震災で酒蔵が壊れ、今年は無理だろうと思われた日本酒の出荷を社員と家族の協力で実現する。全てが流されてしまったあの日乗り越えて、これからは今まで以上においしい日本酒を作ると決意をあたりにする古舘さん。出荷までの苦労話を交え、岩手のお酒、郷土料理を紹介していただきます。

郷土料理(例)

海産物（カキ、さんま等）
三陸海宝漬
切落しシヨルダ
ベーコン、等



※郷土料理は都内にある各県のアンテナショップのご協力によりご提供します。