

報道機関への情報提供 (2015/12/8)

県北広域振興局

「北三陸乾しいたけフェア」ーもっと食べようジモトの乾椎茸ーの開催について

(林務部)

県北広域振興局では、北三陸の原木乾しいたけを地元の皆さんにもっと知ってもらい、もっと食べていただく機会を増やすため、地元飲食店の協力を得て「北三陸乾しいたけフェア」ーもっと食べようジモトの乾椎茸ーを開催します。

1 背景

北三陸の原木乾しいたけは、肉厚でおいしい！と全国的に高く評価されていますが、主に県外に出荷されているため、地元飲食店等での食材としての知名度は低く、メニューとしての提供が進んでいなかったことから、優良な食材としての認知度の向上と消費拡大を図ることを目的に本フェアを開催するもの。

2 フェア名称

「北三陸乾しいたけフェア」ーもっと食べようジモトの乾椎茸ー

3 開催期間

平成 27 年 12 月 9 日 (水) ~12 月 27 日 (日)

4 内 容

以下の協力店 5 店舗において、北三陸の原木乾しいたけを使用したメニューを提供します。

店舗名	メニュー	期間
カフェレストラン エルコリーヌ (久慈市)	肉・魚料理 特産どんこしいたけのソース	12月9日(水) ~12月12日(土)
鉄板焼き 団家 (久慈市)	鉄板熟成ハンバーグ	12月9日(水) ~12月27日(日)
御食事処 かめふく (洋野町)	各種定食、丼物の小鉢(日替り)	12月9日(水) ~12月27日(日)
おおのキャンパス グリーンヒルおおの (洋野町)	お膳の一品 揚げ椎茸、茶碗蒸し	12月9日(水) ~12月27日(日)
マリンサイドスパ たねいち (洋野町)	各種定食、丼物の小鉢(ピリ辛煮)	12月9日(水) ~12月27日(日)

(詳細は次ページに記載)

協力店には、別紙のポスターを掲示しています。

※フェア名称の北三陸とは、久慈市、洋野町、野田村、普代村のエリアとしています。

担当：林務部 林業振興課長 三宅隆志

電話：0194-53-4984 内線 226

店舗名	カフェレストラン エルコリーヌ		
メニュー	肉、魚料理 特産どんこしいたけのソース  (参考) 菜彩鶏のコンフィ特産どんこしいたけのソース		
特徴	乾しいたけの風味を活かしたソースで、肉や魚料理をいっそうおいしく引き立てます。		
提供期間	12月9日(水)～12月12日(土) ランチ 11:30～15:00 (ラストオーダー14:00) ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー20:00)		
その他			
店舗情報	住所	久慈市中央 2-36	電話 0194-75-3401
	定休日等	12月7日、13日、20日、21日、27日	

店舗名	鉄板焼き 団家		
メニュー	鉄板熟成ハンバーグ 		
特徴	乾しいたけを刻んで練りこんだ旨みたっぷりのハンバーグです。濃厚でふわっと。ソースが無くてもおいしくいただけます。		
提供期間	12月9日(水)～12月27日(日) 営業時間 11:30～翌0:00		
その他	お好み焼きやもんじゃ焼き等に乾しいたけの出汁が使用されています。忘新年会「一・家・団・樂」の団と樂コースでも味わうことができます。		
店舗情報	住所	久慈市本町 3-28	電話 0194-52-7536
	定休日等	なし	

店舗名	御食事処 かめふく			
メニュー	各種定食、井物の小鉢（日替り） 豆腐とチンゲン菜の 乾しいたけ出汁 シソと乾しいたけ 乾しいたけあんかけ 巻きたまご風 の湯葉揚げ（宴会用）			
				
特徴	化学調味料を使用せず、食材の旨みを活かした味付けにこだわっています。 定食と井物に原木乾しいたけを使った小鉢をプラスします。 日替わりで調理方法を変えているので期間中何度でも楽しめます。			
提供期間	12月9日（水）～12月27日（日） 昼 11：00～14：00 夜 17：30～23：00			
その他	宴会料理のお通しで提供する日もあります。			
店舗情報	住所	洋野町種市 32-47	電話	0194-65-5559
	定休日等	毎週月曜日		

店舗名	おおのキャンパス グリーンヒルおおの			
メニュー	御膳の一品（揚げ椎茸、茶碗蒸し）			
				
特徴	地元産の食材をふんだんに用いたメニューです。揚げ椎茸は、外はサクッ、中は乾しいたけとタレのうま味がギュッとつまっています。			
提供期間	12月9日（水）～12月27日（日） 営業時間 11：00～21：30（ラストオーダー21：00）			
その他	忘新年会プランで味わうことができます。 事前予約が必要です。			
店舗情報	住所	洋野町大野 58-12-30	電話	0194-77-2266
	定休日等	なし		

店舗名	マリンサイドスパたねいち			
メニュー	各種定食、丼物の小鉢（ピリ辛煮）	宴会料理（どんこの煮物）		
				
特徴	定食と丼物に原木乾しいたけを使った小鉢をプラスします。 期間中は厚肉でおいしい！原木乾しいたけのピリ辛煮を提供します。			
提供期間	12月9日（水）～12月27日（日） 夜 17：00～21：00（ラストオーダー20：30）			
その他	宴会料理でも原木乾しいたけの一品を味わうことができます。 宴会料理は事前予約が必要です。			
店舗情報	住所	洋野町種市 23-27-19	電話	0194-65-5735
	定休日等	なし		

(別紙)

おいしい! いわての原木しいたけ



原木しいたけ
ガンボくん

いわて
しいたけ

岩手県では、消費者のみなさまに安心して県産農林水産物を召し上がっていただくための取組や検査結果を県ホームページで公開しています。
<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/anshin/> お問い合わせ先 岩手県農林水産部林業課 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 TEL 019-629-5775

