

本日のメニュー

各品東北の食材を使用しております

- ・きゅうりの酢もみ
- ・なすの味噌田楽
- ・ひらたけの炒め物
- ・モロヘイヤとひじきの白和え
- ・にしんの燻製
- ・芋煮
- ・手羽元の鍋
- ・タイカレー
- ・お刺身各種

本日の地酒

- ・金水晶 大吟醸

平成27年度全国新酒品評会 金賞
福島県福島市唯一の酒蔵「金水晶」から
山田錦を40%まで精米し低温発酵で仕込み、果物を思わせる芳醇な香りと雑味を極限まで抑えた引き締まった飲み口のお酒。

- ・榮川 純米大吟醸「栄四郎」

平成27年度全国新酒品評会 金賞
明治二年創業の福島県磐梯町「榮川」から
百四十余年のこだわりを集大成し、香り、舌ざわり、風味すべてが最上級。日本百名山にも選ばれる磐梯山の麓に流れる名水を使用した、榮川創設者の名を持つお酒。

食材のご提供

- ・宮城県気仙沼市 (有) 小野健商店 様
- ・福島県福島市 NPO花見山を守る会 様

撮影協力

- ・北海道大学 科学技術コミュニケーション教育研究部門 (CoSTEP)



第6回 東北の集い

連続特別企画

“おいしい”からはじめるコミュニケーション
～声を集めて東北へ～

日時：2015年9・28(月)19:30～

場所：札幌北18条西4 食事処「小蝶」

Facebookページ →

※「おいしい東北の集いSapporo」で検索も可

