

首都圏レストラン「小岩井プレミナール」が花巻と宮沢賢治童話で染まる1週間 ～“宮沢賢治のイーハトーブ花巻レストラン”が2月15日から開店～

花巻市は、東京駅前にあるレストラン“小岩井プレミナール”で“宮沢賢治のイーハトーブ花巻レストラン”を2月15日から1週間の期間限定で開店いたします。“宮沢賢治のイーハトーブ花巻レストラン”では、市ウェブサイト“まきまき花巻”に掲載されている料理研究家・文筆家で宮沢賢治学会会員の中野由貴氏執筆のエッセー「宮沢賢治の花巻レストラン＊1」で紹介された農畜産物を実際に味わうことができます。

本エッセーでは、宮沢賢治の農業や食にまつわるエピソードを現在の花巻の農業者や農畜産物と絡めて、“架空のレストラン”にみたくて紹介しています。

また、会場となりますレストラン“小岩井プレミナール”は、宮沢賢治が愛した小岩井農場の直営レストランであり小岩井農場産の材料を使用した料理に定評があります。

期間中は、ランチ・カフェ・ディナー全て今回の特別企画メニューの提供となり、花巻と宮沢賢治童話の世界で染まる1週間となります。

更に、2月16日には、中野由貴(なかの ゆき)さん(話し手)と中嶋美年子(なかじま みねこ)さん(聞き手)によるトークイベントも開催いたします。宮沢賢治作品に出会ったことをきっかけに、料理・花巻・小岩井農場と深い関わりを持つようになった中野由貴さんから、宮沢賢治の育った花巻の農の風景や賢治の描いた物語世界のおいしい話をさせていただきます。

<詳細は、別紙案内チラシ参照>

* 1:まきまき花巻 http://makimaki-hanamaki.com/author-list/yuki_nakano 全5回掲載

宮沢賢治のイーハトーブ花巻レストラン(特別企画メニュー提供)	
期間	平成31年2月15日(金)～21日(木)※丸ビル休館日のため18日(月)を除く
場所	小岩井プレミナール(東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング5階)
トークイベント「宮沢賢治の花巻レストラン」	
日時	平成31年2月16日(土)14:30-15:45
場所	小岩井プレミナール(東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング5階)
要事前申し込み、定員30名、定員になり次第受付終了、参加費1,500円(税込)	

<取材問い合わせ先>

花巻市農政課(担当 新垣) 電話番号 0198-23-1400



宮沢賢治の花巻レストラン4
「野原の菓子屋のとっておき」

中野由貴



宮沢賢治の花巻レストラン3
「五穀豊穡のよろこび」

中野由貴



宮沢賢治の花巻レストラン2「野原と畑の晩餐会」

中野由貴



宮沢賢治の花巻レストラン1
「畑の恵み、町の食卓(後編)」

中野由貴



宮沢賢治の花巻レストラン1
「畑の恵み、町の食卓(前編)」

中野由貴



<まきまき花巻掲載エッセー>

<小岩井プレミナール>

《参考》

メニューの一部紹介 (モチーフ作品・使用食材とその食材をとりあげたエッセー)			
特別企画メニュー	モチーフ作品	使用食材	関連エッセー “宮沢賢治の花巻レストラン”
トマトで何かこしらえたもの	銀河鉄道の夜	ミニトマト	第1回 畑の恵み、町の食卓
雪野原のような“トピナムボー”のポタージュ	雪渡り	菊芋	第5回 山猫軒のおもてなし
“花巻黒ぶだう牛”ステーキ 黄色のリボンをそえて	黒ぶだう	黒ぶだう牛	第2回 野原と畑の晩餐会 第5回
”ぎんがぎがの野原 “雑穀の焼きリゾット 小岩井たまご添え	鹿踊りのはじまり	雑穀、小岩井たまご	第3回 五穀豊穡のよろこび
※材料仕入れ等によりメニュー、使用材料は、一部変更する可能性がありますのであらかじめご了承ください。 ※上記はメニューの一例で、その他多数花巻食材を使用予定です。			

《その他参考情報》

◆岩手県ワイナリー三社主催による「岩手ワインのタベ」が開催！

エーデルワイン、くずまきワイン、自園自醸ワイン紫波の岩手県ワイナリー3社による「岩手ワインのタベ」が2月15日(金)に東京都渋谷区にあるベニーレ・ベニーレ原宿店で開催されます。

【開催日時】 平成31年2月15日(金) 午後7時00分開宴(午後6時30分開場)

【階差場所】 ベニーレ・ベニーレ原宿店(東京都渋谷区神宮前4-31-10YMスクウェア原宿5F)

【料金等】 前売券 お一人様 8,000円

チケット販売・お問合先 株式会社エーデルワイン(0120-08-3037)

株式会社くずまきワイン(0195-66-3111)

株式会社紫波フルーツパーク(019-676-5301)