

～岩手の素材の商品化を通じて、地域の活性化を目指す～
「いわて食材発信プロジェクト」Webサイトを開設
3月30日(月)公開開始！！

- 「いわて食材発信プロジェクト」では、地域と連携し岩手の魅力的な素材を取り上げ、商品化やPRキャンペーンを行い地域活性化および復興支援等を推進してまいりました。
- この度、岩手の食材の情報はじめ、生産者へのインタビューを通じた作り手の思い、生産者とシェフによる対談から生まれたメニュー開発、地域イベント情報等を紹介するWebサイトを開設いたします。

1. 主なコンテンツ

コンテンツ名	内容
いわての食材(農産物・畜産物・水産物)	食材の特徴をはじめ、調理例を写真付で紹介。収穫最盛期(旬)が一目でわかる「旬カレンダー」も掲載。
いわての生産者	生産者へのインタビューを通じ、生産物の特徴やこだわり、作り手の思いや情熱等を紹介。生産者の“顔”の紹介により、食材に込められたストーリーの情報発信を行う。
生産者×ホテルメトロポリタン盛岡シェフ スペシャル対談企画「シェフの食旅 ～食材と人に出会う旅～」※動画	ホテルメトロポリタン盛岡のシェフが現地へ赴き、生産者との対談を通じて食材の魅力を再発見。食材の魅力を引き出すメニューの開発をするとともにレストランでも販売し、食材のブランド化および消費拡大、復興支援を目指す。
開発商品	地域と連携し、岩手の魅力的な食材を取り上げて共同開発した商品を紹介。
美味しいレシピ	ホテルメトロポリタン盛岡のシェフが考案した家庭でも作れるレシピを紹介。食材の高付加価値化により、食材の魅力を再発見を行う。
おすすめの逸品	地域に伝わる伝統的な料理、隠れた名店の料理、優れた加工技術から生まれた加工品等、埋もれている逸品を掘り起こして発信する。
体験メニュー、地域イベント情報	県外者をターゲットに体験メニューや地域イベント情報をブログ形式で紹介。「びゅう」旅行商品のリンクにより、観光流動の創出および地域活性化を目指す。

2. ページイメージ

別紙参照

3. 公開日時

2015年3月30日(月) 10:00(予定)

4. URL

<http://www.jr-morioka.com/shoku.project/>

※盛岡支社 Web サイトトップページの下記バナーからもアクセスできます。



※スマートフォンからもアクセスできます(URL 共通)。

* プレスリリースに掲載されている情報は、発表日現在の情報です。
最新の情報と異なる場合がありますので、ご了承ください。

【ページイメージ】



トップページ



「いわたの食材(たかたのゆめ)」
ページ



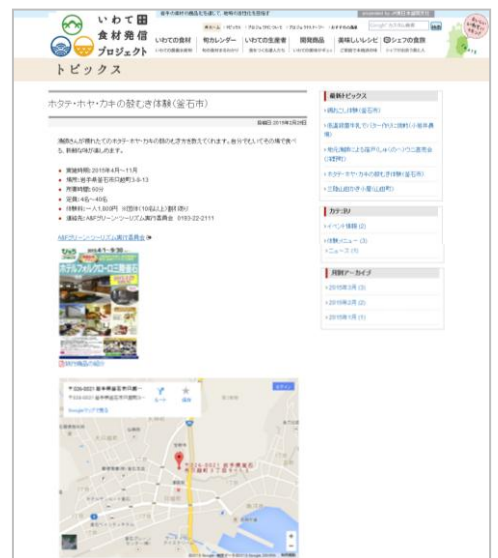
「旬カレンダー(年間表)」
ページ



「いわたの生産者(7人の肥育農家)」
ページ



「シェフの食旅」ページ



「体験メニュー(ホタテ・ホヤ・カキの殻むき体験)」ページ