




～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」第5弾！！

肉厚で歯ごたえ抜群の岩手県産原木乾しいたけを使用した  
「おいしい！岩手の乾しいたけフェア」7月7日(火)より開催！！

-  「いわて食材発信プロジェクト」の第5弾として、今回は「山」をテーマに、JR 東日本盛岡支社、株式会社ジャスター、岩手県、全国農業協同組合連合会岩手県本部、岩手県森林組合連合会、岩手県しいたけ産業推進協議会が連携して、「おいしい！岩手の乾しいたけフェア」を開催します。
-  岩手県は「しいたけ王国」といわれるほどしいたけの生産が盛んで、特に原木しいたけは肉厚で食感、味、香りともに優れ、全国的にも高く評価されています。乾しいたけは生しいたけを乾燥させることにより、さらに美味しく栄養価が強くなることからヘルシー食材として注目されています。
-  JR 東日本グループが一体となり、「乾しいたけの日」である7月7日から盛岡駅構内や駅ビルの飲食店・食物販店、ホテルのレストランでオリジナルメニューを提供します。また、盛岡駅構内で公開クッキングや即売会なども実施します。岩手県産原木乾しいたけの魅力余すことなく発信するイベントです。

1. 「おいしい！岩手の乾しいたけフェア」について

- ・開催期間 2015年7月7日(火)～8月16日(日)
- ・主催 JR 東日本盛岡支社、株式会社ジャスター、岩手県、全国農業協同組合連合会岩手県本部、岩手県森林組合連合会、岩手県しいたけ産業推進協議会
- ・協力 盛岡ターミナルビル株式会社(フェザン、ホテルメトロポリタン盛岡)
- ・内容 岩手県産原木乾しいたけを使用したオリジナルメニューの提供
- ・対象店舗 盛岡駅：南部いろり庵、駅の串揚げ家、そば処はやて  
フェザン：やぶ屋、ひつつみ庵、明明家、回転鮎 清次郎、むら八、  
フレスキッシマ、前沢牛オガタ 牛進、寿々苑、立吞えびすけ、田清魚店  
ホテルメトロポリタン盛岡 NEWWING 日本料理「対い鶴」
- ・オリジナルメニューの一例



「わんこちゃん豆腐」  
南部いろり庵



「岩手県産乾しいたけの2種  
ソース パスタプレート」  
フレスキッシマ

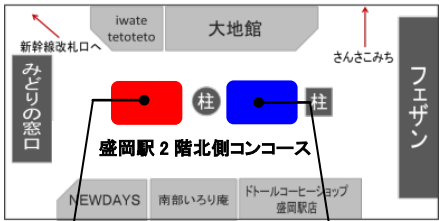


「小形牛とゴロゴロ岩手県産  
乾しいたけのマーボー茄子」  
前沢牛オガタ 牛進



「7月特選ランチ 沁～せん～」  
※7月31日までの期間限定販売  
ホテルメトロポリタン盛岡  
NEWWING 日本料理「対い鶴」

## 2. オープニングセレモニーおよびイベントについて

日程	時間および内容	場所
7月7日(火)	10:30～11:00 <b>【オープニングセレモニー】</b> 主催者挨拶、盛岡幼稚園園児による“食育ダンス”、テープカット 11:00～11:30 <b>【イベント】</b> ・ホテルメトロポリタン盛岡 須藤総料理長による公開クッキング&試食 ※30食限定 11:00～18:00 <b>【イベント】</b> ・岩手県産しいたけ関連商品の即売会 ・岩手県産原木乾しいたけのPRコーナー	 <p>オープニング セレモニー会場</p> <p>イベント会場</p>

※対象店舗およびオリジナルメニュー、イベントの内容は予告なく変更になる場合があります。

## 3. 岩手県産原木乾しいたけを使用した新商品の開発について

ホテルメトロポリタン盛岡の西洋料理長 狩野 美紀雄氏を中心に、プロジェクトチームを結成。岩手県産原木乾しいたけの魅力を最大限活かし、女性でも楽しめる商品を開発中です。販売開始は7月下旬を予定しています。

詳細情報が決まり次第、お知らせします。

\* 岩手県産原木乾しいたけの特長…コナラやミズナラなど、岩手県の豊かな広葉樹を活用し、冷涼な気候の中でゆっくり、じっくり時間をかけて大きくなった原木しいたけは、肉厚で張りのある身、しこっとした歯ごたえ、口いっぱい広がる贅沢でふくよかな香りが特長です。特に、肉厚で丸みのある形が特徴の「どんこ」は、全国の品評会で最高位の農林水産大臣賞を何度も受賞するなど、市場や流通関係者からも高い評価を受けており、岩手の乾しいたけの代名詞となっています。



岩手県産原木乾しいたけ



岩手県産原木しいたけ  
PR キャラクター ゲンボくん

※写真は全てイメージです。