

2011年5月11日
東日本旅客鉄道株式会社



お米のごちそうカフェ「イーネキッチン」で 『ごちそうセミナー』を開催します！

- 地域活性化に取り組むJR東日本では、3月18日高崎駅ビル・モンレー5階にオープンした、お米のごちそうカフェ「イーネキッチン」で「ごちそうセミナー」を開催します。
- 「ごちそうセミナー」とは、話を聞くだけではなく、実際に食材を手にして簡単な調理を行ったり、食べたりしていただくことで、こだわりの国産素材の魅力や美味しさをあらためて実感していただける美味しく楽しいセミナーです。
- 今回は第一弾として、米どころ新潟のお米の生産者やお米にこだわった商品を販売する企業の担当者とのトークや体験を通して、普段から何気なく口にしているお米の美味しさを再発見していただきたいと思います。皆様お誘い合わせのうえ奮ってご参加ください。

1. イベント名 「ごちそうセミナー」 in イーネキッチン
2. 主催 東日本旅客鉄道株式会社
3. 協力 JA十日町、岩塚製菓株式会社、吉乃川株式会社、株式会社日本レストランエンタプライズ (順不同)
4. 場所 「イーネキッチン」イベントスペース
5. 参加費 各 500 円

6. イベントの概要（ご参加いただく場合には、事前のお申込みが必要となります。）

(1)「米と米粉の美味しいおはなし」

お店一番のこだわりである魚沼産コシヒカリの「米と米粉」。その産地である十日町市でお米作りに携わるJA十日町の方が「米と米粉」の魅力について語ります。また、魚沼産コシヒカリを製粉した米粉を使った生地でパンケーキを作り、お米の美味しさや地域食材の魅力を体験していただきます。

日時:2011年5月15日(日)、16日(月) ①15:00~16:00 ②16:30~17:30

定員:各回12名

内容:トーク、パンケーキ作り体験(ドリンク付)



(2)「お米のお菓子の美味しいおはなし」

米どころ新潟県のお米にこだわり、おせんべいやおかきなどお米のお菓子を生産する岩塚製菓(株)の商品開発担当者が「お米のお菓子のおいさと魅力」を語ります。また、岩塚製菓(株)の製品を使用して、フードコーディネーターの新倉ごまさんがプロデュースしたアイデアレシピをもとに簡単な調理を行い、新たなお米の魅力を実感していただきます。

日時:2011年6月4日(土) ①15:00~16:00 ②16:30~17:30

定員:各回18名

内容:トーク、アイデア料理の試食(ドリンク付)

(3)「お酒の美味しいおはなし」

新潟県長岡市で460年の伝統を受け継ぐ醸造元である吉乃川(株)の杜氏が、お酒造りやお米作りの本質を語ります。また、お酒に合うおつまみを楽しみながら吟醸酒と純米酒の飲み比べのほか、吟醸酒をぐい飲みとワイングラスで飲み比べたり、純米酒を常温と燗酒で飲み比べたりと色々な日本酒の飲み比べを体験していただきます。

日時:2011年6月11日(土) ①14:00~15:30 ②17:00~18:30

定員:各回15名

内容:トーク、日本酒の飲み比べ、日本酒に合うおつまみの試食
※20歳以上の方に限らせていただきます。

<お申込み、お問い合わせについて>

お申し込み、お問い合わせは、イーネキッチンにて承ります。

027-381-6639まで (受付時間11:00~21:30)

※お申し込みは先着順とさせていただきます。

イーネキッチンでは国産素材の魅力にふれあうことのできるイベントを今後も引き続き定期的
に開催して参ります。



「イーネキッチン」のご紹介

お米のごちそうカフェ「iine kitchen(イーネキッチン)」は、“お米生まれの美味しい”を伝えたいという思いから、お米の可能性を追求し、お米をはじめとする国産素材の魅力を発信します。日本人の食文化に深く根ざしたお米を通して新しいライフスタイルを提案します。こだわりのお米「魚沼産コシヒカリ」と地元群馬の素材でつくる自慢のごちそうをお楽しみください。

店舗概要

店名 お米のごちそうカフェ「イーネキッチン」
 場所 高崎モンレー5階
 TEL 027 - 381 - 6639
 営業時間 11:00 ~ 21:30 (ラストオーダー 20:30)
 運営会社 (株)日本レストランエンタプライズ

レストランスペース

魚沼産コシヒカリを使った、フォーでもパスタでもない、新食感の麺「コメコスパ」、自信作の「米粉のフォカッチャ」、魚沼産コシヒカリのご飯とお薦めのおかずをセットにした「おかずプレート」などをご用意。

【主なメニュー】

【コメコスパ】



8種の根菜チキンスープ
コメコスパ



香味野菜と肉味噌の
ジャージャーコメコスパ



たっぷり野菜の
ごちそうナポリタン



しょうゆ豆の
照り焼き豆腐ハンバーグ



カレーのフィッシュ
バーガープレート

【おかずプレート】

ランチタイム(11:00 ~ 14:30)には下記のランチメニューを販売しております。

『本日のごちそうランチ』(価格1,380円(税込))

選べるコメコスパやおかず、大地の恵みプッフェ、本日のデザート、ドリンクのセットです。

『コメコスパランチ』(価格980円(税込))

オリジナルの米粉を使った麺の日替わりのコメコスパランチセットです。

『ランチボウル』(価格980円(税込))

魚沼産コシヒカリのご飯に日替わりのおかずをのせたランチボウルセットです。

『サンドランチプレート』(価格850円(税込))

オリジナルの米粉を使ったパンの日替わりサンドプレートです。

物販スペース

魚沼産コシヒカリを使用した、米粉パン、スイーツ、グロッサリーをご家庭でもお召し上がりください。

米粉パン ベーグル専門店「BAGEL & BAGEL」とJA十日町が共同開発した「魚沼産コシヒカリベーグル」(高崎ではイーネキッチンだけの限定販売!)、もちもち食感が自慢の、自家製の米粉フォカッチャ、お米の甘味がおいしいパンドミなど。

スイーツ もちりしっとりのお米のロールケーキやパウンドケーキ、マフィンのほか、店内で仕込んだ自家製のティラミスやクレームブリュレ、タルトなど。

グロッサリー 米粉パンの美味しさが引き立つジャムやスプレッド、レストランでも使用している五穀シリアルなど、レストランでの美味しさを、おうちでも。



魚沼産コシヒカリベーグル



お米のロールケーキ



米粉のマフィン

イベントスペース

月に数回、国産素材の魅力にふれあうことをテーマにさまざまなイベントを ごちそう としてお客さまに提供致します。各種パーティーにもご利用いただけます。詳しくは、店舗へお問い合わせ下さい

イーネキッチン店内

