

いわての **食** 探し

食の探求、あたらしいカタチ

豪華
いわてフード
BOX付き!

「黄金の國、いわて。」の フードショーinメタバース



普段お使いのPCやスマホから
気軽に参加できる!

県産食材の魅力が詰まったいわてフードBOXを
味わいながら、アバターで気軽に交流。

生産者やシェフ、岩手にゆかりのある人、岩手の食に触れたい人など
あらゆる立場の人が集い、話し、岩手の食を堪能します。

私も参加します!

岩手県公認 VTuber
岩手さちこ



交流会 2024.12.17(火) 19:00~20:45

定員

- ・岩手県内生産者等
- ・全国のバイヤー・シェフ
- ・一般消費者

先着
25名

参加費

3,000円

(いわてフードBOX代・送料込)

スケジュール

19:00~19:10	オープニング	19:45~20:05	クロスセッション 後半
19:10~19:15	乾杯&シェフからの料理説明	20:05~20:15	全体交流
19:15~19:35	クロスセッション 前半*	20:15~20:30	エンディング
19:35~19:45	全体交流	20:30~20:45	フリータイム

※「いわてフードBOX」を監修した諸星シェフ
と岩手県が生産者が岩手の魅力あふれる食に
ついてクロスセッションを行います。
岩手県が生産者や諸星シェフと
アバターを介して話を伺うことが
できる内容となっています!
ぜひご参加ください!



申込
締切

2024.11.30(土) 23:55まで

申込フォームはこちら



Iwate Food Box

いわてフードBOXについて

シェフ自ら生産者様を訪問し吟味・選定した、
岩手県の食材をふんだんに使ったオリジナル料理をお届けします。

※品質維持のため冷凍にてお届けいたします。予めご了承ください。

menu

- ・ほうれん草とドライトマトのケーキサレ
- ・三陸産紫イカの墨煮 ヴェネチア風
- ・禅丸椎茸と海老ムースニューバーグソース
- ・禅丸椎茸と白ナスのマリネ 鮭醤風味
- ・三陸産紫イカのエスカベッシュ ガラムマサラの香り
- ・大槌鹿のパテ・アングルート
- ・花泉産野菜の彩りピクルス
- ・三陸産サメカレイと凍み豆腐のスーポドボワソン
- ・大槌鹿のボルペッティ カシスマスタードソース
- ・キャンベルアーリーのジュレ グレープシードオイルの香り
- ・グレープシードオイルとピーツのスノーボール
- ・ピーツとブルーベリー・のベジフルティラミス

使用食材

三陸産紫イカロール、三陸産サメカレイ、キャンベルアーリージュース、弾丸しいたけ、大槌鹿、パプリカ黄赤、赤大根、たまねぎ、坊ちゃんかぼちゃ、白なす、なす、グレープシードオイル

いわてフードBOX監修

株式会社ムーンエレファントジャパン 銀座クルーズ事業部 執行役員 総料理長 **諸星純一氏**

東京都内に日本料理・イタリアン・フレンチの高級店を6店舗展開する同社の総料理長。食に対する探究心、向学心が強く、野菜ソムリエ、オリーブオイルソムリエ®を取得し、素材を生かした美味しく健康的なコース料理の開発やイベント等を総合的に監修している。



申し込みはこちら

右のQRコードを読み取り、
参加フォームにご記入ください。



申込締切

2024.11.30 23:55まで

各リンク集

イベントの詳細情報



動画で操作方法を
確認する



メタバース空間
イメージはこちら



メタバースとは？

メタバースとは、インターネット上に作られた3DCGの仮想空間で、「メタ(超えた、高次の)」と「ユニバース(世界、宇宙)」を合わせた言葉です。「3次元のインターネット」ともいわれるメタバースは、まさに、現実空間の制約を超えたもう一つの世界。いつでも、どこからでもアクセスでき、アバターを介して気軽にコミュニケーションがとれるこの新たなメタバース空間で、「岩手の食」の可能性を一緒に探ってみませんか？

お問い合わせ先

[主催] 岩手県 農林水産部 流通課

〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 県庁5階 / TEL:019-629-5715 / FAX:019-651-7172 / MAIL:AF0003@pref.iwate.jp

[運営] 株式会社リプロネクスト

〒950-2013 新潟県新潟市西区小針が丘2-54 2F / TEL:050-5319-5206 / FAX:025-333-4900 / MAIL:snakagawa@lipronext.com