

参加申込み
受付中!

11月5日・6日

秋田の
伝統野菜・果物を
販売します



AKOMEYAの 新米と秋田の 旬を楽しむ会

新米の食べ比べ、秋田の旬を堪能する会を開催!

お米の収穫を迎える実りの秋。新米と旬の食材を楽しむイベントを開催いたします。秋田米だけではなく各地のお米を食べ比べることで、それぞれのお米が持つ特徴をより味わっていただける内容となっております。また、実際に新米を使用しお酒を醸造している秋田の蔵元や、

旬の野菜を栽培している生産者の方々をお招きする予定です。旬の食材に舌鼓を打ちながら、収穫の楽しみや毎日の食卓で感じる喜び・悩みについて共有し、身近なお米についてじっくり話し合う場となればと思います。ぜひこの機会にご家族やご友人を誘い、ご参加ください。

開催日時：2016/11/5（土）14：00～16：00

※イベント当日の受付は、15分前からとなります。

定員数：40名

※秋田の蔵元、生産者（野菜や比内地鶏）の方々にもご参加頂きます。

参加費：¥5,000+税

開催場所：AKOMEYA TOKYO 銀座店 3F



M's.FACTORY
代表

宮崎 政喜

・全国商工会連合会「全国展開支援事業 専門家」

・農政局「6次産業化プランナー」

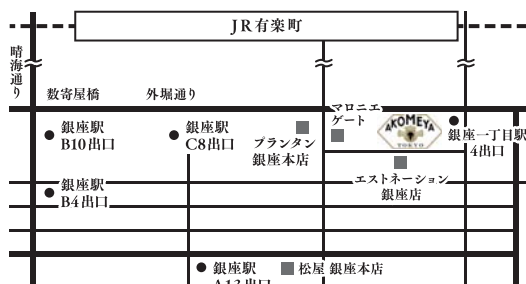
10代続く農家の生まれ、料理人兼フードコンサルタント。M's FACTORY代表として食に関連するプロデュースを実施している。

今まで世に出してきた食品は1000アイテムを越え、農家と都市レストランをつなぐ販路開拓支援も実施。

【イベント内容】

- 1) 宮崎さんによる秋田の旬の食材を使った、新米と地酒に合う美食料理（ビュッフェ形式）
メニュー例/白神あわび茸と八幡平ホークのアヒージョ・秋田伝統野菜と五分づき玄米のサラダ・秋田牛の炙り焼き
- 2) 新米食べ比べ/ミルクプリンセス(秋田県)・つぶぞろい(秋田県)・かぐや姫(兵庫県)
- 3) 秋田の蔵元「秀よし」の5種類飲み比べ
銘柄/発泡清酒ラシャンテ・純米ひやおろし・純米酒 寒おろし・純米吟醸 秋の田・純米大吟醸

こちらのイベントの詳細・お申し込みは、店頭もしくはウェブサイト(akomeya.jp/event)まで。



AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)

104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

電話番号 03-6758-0270

03-6758-0271(AKOMEYA 厨房)

営業時間 お買いもの 11:00-21:00
AKOMEYA 厨房 11:30-22:00

f www.facebook.com/akomeya.jp
t twitter.com/AKOMEYATOKYO
i [instagram.com/akomeya_tokyo](https://www.instagram.com/akomeya_tokyo)
ID : @akomeya-tokyo



www.akomeya.jp