

道・絆プロジェクト

## 北三陸の食材を活用した商品開発・ブランディング事業



北三陸「あまちゃん」観光推進協議会

# 北三陸ポップアップショールーム 「じえじえっと北三陸をめぐるう♪」

日時 令和4年11月23日～27日

会場 「MuSuBu HAPPO-EN PRODUCE TEAM」

主催 北三陸「あまちゃん」観光推進協議会、株式会社八芳園

北三陸（久慈市、洋野町、野田村、普代村、田野畑村）は、あまちゃんのロケ地であり、来年度放送から10年となります。また、仙台から八戸市までの太平洋沿岸を結ぶ「三陸沿岸道路」が開通し、来春には北三陸の「海・山・里・ひと」を繋ぐ交流拠点施設「道の駅いわて北三陸」がオープンします。魅力ある北三陸の食や観光をじえじえっと巡っていただき、北三陸の魅力を改めて体感いただくポップアップイベントです。また、地域食材を活用したメニュー開発により、地元での地産地消を促します。





### 名産品

## じえじえっと堪能！ 北三陸の名産品販売

北三陸5市町村の名産品が大集合！  
これだけの量性豊かな地元産品が  
集まるのは都内でここだけ！  
地域特有の工夫が楽しめる"じえじえ"から  
特産・三陸鉄道コーナーも！

MuSuBu

## 来訪神"なもみ"

"Numomi" is a traditional ceremony in Kitasanriku area, Iwate prefecture in Japan.

松手県北部に伝わる正月の行事です。  
魔の祟れをつけ魔の衣装をまとった  
神の使いが、子どもたちに「なもみして  
ねがふー」「さるとねのいっことさい  
でもがー」と言いながら廻れる奉納  
神行事でもっとも楽しいものなの  
です。

北三陸の冬の風物詩「こたつ列車」では、  
車内になもみが登場します。  
松手県の三陸気象庁が主催する三陸鉄  
道では、毎年冬の時期になるとこたつ  
列車が運行します。  
列車の座席はこたつ仕様となり、ゆた  
りとくつろぎながら、海鮮弁当や赤い  
鹿の湯など、北三陸の特色を見ながら  
特別に楽しむことができます。

MuSuBu



## じえじえっと北三陸セット

北三陸5市町村の山・海の幸を  
一度に味わえるこだわりのセットメニュー。

イベント限定  
おすすめメニュー

### 山の幸 「北三陸のオーバーライス」

久慈市山奥の地産小麦、野田産米、山形県産米、  
海野産米などのブランド米や野菜を使った、ター  
メリックライスには山形産米と山形産小麦を混ぜあ  
わせました。八景園MuSuBuシェフオリジナルのレディッ  
ッシュソースで味変も楽しめるメニュー。三層焼の焼  
きたお肉の縁がターメリックライスとベストマッチの1  
品です。

### 海への幸 「北三陸のプライベース」

北三陸の魚介を使った濃厚スープ。  
久慈産干貝、山形産サメ、山形産の魚介類と、  
黒毛和牛の骨で取った特製だしで、北三陸  
をまるごと味わえる濃厚なスペシャルプライベ  
ース。海鮮の濃厚な味わいがやみつきになります。

久慈市山奥産の  
田野畑産村ゴザ  
レディッシュソースがけ

南都福菜豚

純和鶏

ターメリック  
ライス

いわて山形産村  
短角牛

MuSuBu





北三陸じゃじゃっとセット  
(オーバーライス/ブイヤベース)



北三陸限定パン



北三陸パフェ



北三陸ミルクぷりん

久慈市・洋野町・野田村・普代村が  
ぎゅっと詰まった“かわいい”ぱふえ

# 北三陸のパフエ



## ●提供店舗

「道の駅いわて北三陸」飲食コーナー  
**standonuts** (すたんどーなつ)

## ●材料

久慈市の玄米などの「雑穀」  
洋野町の密たっぷりの「りんご」  
野田村の「山ぶどう」  
普代村の「すき昆布」が練り込まれた「かりんとう」

## ●商品説明

北三陸の4つの自治体の“おいしい”が詰まったかわいらしいパフエです。店舗特製の濃厚なバニラソフトクリームは、山ぶどうの酸味をいかした口どけのよい山ぶどうムースとベストマッチング。栄養たっぷりの美肌食材がたっぷり使った雑穀フレークと、すき昆布と白ごまがアクセントになった香ばしいかりんとうがバランスよく、最後まで飽きのこないパフエに仕上がりました。



煮りんご  
(洋野町)

こんぶかりんとう  
(普代村)

雑穀フレーク  
(久慈市)

山ぶどうピューレの  
ムース  
(野田村)

