



盛岡市プレスリリース

～もりおかの「食と農」をいっしょに盛り上げよう！～



令和3年11月8日
農林部農政課
食と農の連携推進室

市政記者クラブ加盟社 各位

地産地食・地産地飲を楽しむ



もりおかグリーンフェスティバル
Morioka Green Festival 2021

“もりおかグリーンマルシェ NOV.” を開催します

「美食王国もりおか」の魅力を詰め込んだ2日間の限定イベント

盛岡市では、“もりおかグリーンフェスティバル 2021”と題し、盛岡の玄関口である盛岡駅ビル・フェザンを舞台に、「美食王国もりおか」を楽しむ様々なコンテンツを年間を通じて展開しています。

「つくる人」「つなぐ人」「たべる人」が一堂に会し楽しむ“もりおかグリーンマルシェ NOV.”を2日間限定で開催します。岩手県内一の生産量と味の良さを誇る「盛岡りんご」をはじめとする盛岡産食材を使用した美味しい商品が大集合するほか、未来のシェフを目指す学生たちによる「美食王国もりおか」の食材を使用したレシピコンテストのグランプリ作品を特別販売！見逃せない秋の2日間です。

イベント概要

名称：もりおかグリーンマルシェ NOV. (略称：もりグリマルシェ NOV.)

日時：令和3年11月13日(土)・14日(日) 10時～18時

※11月14日のみ17時まで

会場：盛岡駅ビルフェザン 本館1Fフェザンパティオ

内容：▶マルシェ出店 合計6ブース

チラシに掲載の6店が出店します。砂子沢産の「アロニア」とのコラボから生まれたお酒「もりおか日和 アロニア」や桜木農園の素材を生かしたこだわりの新商品「いちごミルクの素」などが登場！

【シェフのたまごコンテストグランプリ作品の特別販売！】

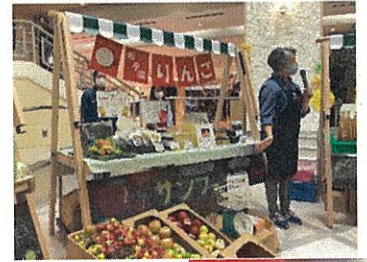
ホテルメトロポリタン盛岡のシェフ監修の元、特別販売される、レシピコンテストグランプリ作品「スパイスを効かせた林檎ポーク～彩野菜のカレーディップ添え～」と「ポテポンム」にもご注目ください。

▶体験ワークショップ「押し野菜のキーホルダー作り(参加無料)」

地元産の野菜で作った「押し野菜」を使用したキーホルダーづくり。体験を通じて、野菜の大切さを身近に感じられるワークショップです。



【イベントイメージ】



【グランプリ作品】



【本事業に関する問合せ】

もりグリフェス事務局(フェザン代表)

電話：019-654-1188 担当：千葉 きり子

【食と農バリューアップ推進事業に関する問合せ】

食と農の連携推進室 電話：019-626-2270 (内線6075)

／メール：nosei@city.morioka.iwate.jp 担当：菊地 知樹

参考資料

▶事業について

市は、盛岡産農畜産物の高付加価値化や販路拡大を目的に平成 29 年度から取り組む「もりおかの食と農バリューアップ推進事業」を展開しています。

本企画は、本市の食と農とそれらを支える産業への興味関心を高め、応援する機運や愛着を醸成し、次世代に渡り生産と消費の両面から本市の食と農を支える人材増加を図る魅力発信事業です。

イベント詳細は、別添のチラシまたは「美食王国もりおか」ウェブサイトをご覧ください。



▶「もりおかグリーンフェスティバル 2021」について

「もりおかグリーンフェスティバル 2021」は、大きく 3 つのコンテンツに分け、展開をしています。

「美食王国もりおか」の魅力を様々な角度から発信します。



もりおかグリーンフェスティバル Morioka Green Festival 2021



集客イベント

物販や体験ワークショップなどを詰め込んだイベントを開催します

会場：盛岡駅ビル フェザン 本館 1F フェザンパティオ

- ① もりグリマルシェ JUL. 令和 3 年 7 月 3 日 (土)・4 日 (日)
- ② もりグリマルシェ NOV. 令和 3 年 11 月 13 日 (土)・14 日 (日)



食材フェア

盛岡産食材を使用したオリジナルメニューを期間限定で楽しむフェア

- ③ 令和 3 年 6 月 1 日 (火) ~6 月 30 日 (水)

対象：ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING

「ダイニング&バー ジョバンニ」「フランス料理 モン・フレブ」

- ④ 令和 3 年 10 月 15 日 (金) ~11 月 14 日 (日)

対象：盛岡駅ビル フェザン参加店 (レストラン・カフェ等)



魅力発信

盛岡市内の調理師専門学校生たちが「美食王国もりおか」の食材を使用したレシピコンテストに挑戦。取組を通じて、地元の魅力やプロの視点を学ぶ過程 (ストーリー) を動画にし、広く発信します。また、選ばれたレシピは 11 月のもりグリマルシェで商品化され、限定販売されます。

協力：菜園調理師専門学校 / 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ

7-9月レシピ考案
(講義・試作)

9月中旬一次審査
(代表 8 チーム選出)

9-10月一般投票
(フェザン館内 & WEB)

10月下旬
グランプリ決定

11月商品化
(イベント販売)



Morioka Green Festival

もりおかグリーンフェスティバル 2021



もりグリマルシェ NOV.

11/13(土) 11/14(日)
10:00~18:00 ※最終日 17時まで

場所/フェザン本館1F フェザンパティオ

つくる人、たべる人の笑顔に出逢える広場「マルシェ」で盛岡の秋を感じよう!

県内一の生産量と味の良さを誇る「盛岡りんご」をメインに、地元食材から生まれたジュースやジャムなどの加工品や地酒が登場! また、市内の調理師専門学校生によるレシピコンテストで選ばれたグランプリ作品を特別販売!! 「盛岡産美味」が一堂に集う見逃せない秋の2日間!

体験ワークショップ

押し野菜のキーホルダー作り

参加無料



押し花ならぬ、地元産の野菜で作った「押し野菜」を使ってキーホルダーなどを作ろう! いつも野菜の大切さを身近に感じられる優れもの!

30分ごと開催/定員4名 対象年齢:2歳以上(7歳未満の方は保護者の同伴が必要です。)
※席に限りがあるため、お待ちいただく場合がございます。

マルシェ出店ブース紹介

美食王国もりおかプレゼンツ

シェフのたまごコンテスト ~盛岡産を召し上がれ~



未来のシェフを目指す学生たちによる「美食王国もりおか」の食材を使用したレシピコンテストを開催。惣菜・スイーツ各部門で見事グランプリに輝いた商品を特別販売します! 学生ひとりひとりの物語(ストーリー)にご注目ください。



監修 ホテルメトロポリタン盛岡 協力:北日本ハイテクニカルカレッジ/菜園調理師専門学校

盛岡りんご推進協議会



「盛岡りんご」の代表格「ふじ」をはじめとする完熟りんごを生産者から直接お届けします。

ホテルメトロポリタン盛岡 「オリジナルドレッシング体験」



HOTEL METROPOLITAN MORIOKA JR-EAST

盛岡を代表する老舗「浅沼醤油店」のベースドレッシングにホテルのシェフがアレンジした盛岡の果実や野菜をミックスして生ドレッシング作りに挑戦!

美食王国もりおか セレクトショップ

盛岡の食材から生まれたジュースやお菓子など、素材を生かしたこだわりの逸品が勢揃い! 桜木農園の新商品「いちごミルクの素」も新登場!



桜顔酒造

盛岡市の東、眼下に鮎が住む築川が流れる自然環境に恵まれたところで地酒造りをおこなっています。砂子沢産のアロニアとのコラボから生まれたお酒「もりおか日和 アロニア」をお楽しみください。



TOMATOMAとつか

「津志田芋」をはじめ、実りの秋の旬の野菜を詰め合わせたイベント限定の「美食王国もりおかセット」を販売します。



特価にて販売!

凍霜害にあったりんごを応援!! 主催:盛岡りんご推進協議会

【盛岡りんごマルシェ】

10/23(土) 10/24(日)

ワケあり、とか難ありなんて言わないで! 見た目は不揃いでも味自慢の「盛岡りんご」です。「りんごが大好き、たくさん食べたい!」方におすすめです。「買って」「食べて」生産者を応援しよう!!

※今春の凍霜害による規格外品を含みます。



11/14(日)まで開催中! ウラ面
フェザン館内レストラン街にて開催中!
おすすめメニューなど詳しくは裏面をチェック!



フェザンでは、新型コロナウイルス感染拡大予防策を定め、館内での感染及び拡散防止に取り組んで参ります。ご来場の際はマスクの着用、検温、消毒等のご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。また、状況によりウイルス感染症の感染拡大防止の観点からイベントが中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※画像はイメージです。

【主催】盛岡市 【企画・お問い合わせ】もりグリフェス事務局(フェザン代表)TEL.019-654-1188(時間/10時~18時)

「美食王国もりおか」の情報はこちらから▶





Morioka Green Festival 2021

もりおかフェア

Morioka Green FAIR

開催期間 10/15(金) - 11/14(日)

盛岡の、地元の食材の豊かさを物語るあれこれをフェザンで実感! まさに地産地食、地産地飲そのものが、実りの季節を美味しく彩ります。



短角牛のポロネーゼ ¥1,375

イタリアのポロ-ニャ地方発祥のソースにもりおか短角牛などのお肉をたっぷり贅沢に使いました。思わずうなる、その旨味!

フレスキッシマ [本館B1]



盛岡りんごのコンポートとパイのスムージー ¥660

キャラメルソースで煮込んだりんごとクリームチーズ、パイ生地をスムージーにしました。デザートのようなドリンクです。



盛岡りんご酢を使った酸辣湯麺 ¥880

盛岡りんご100%のりんご酢を使用。フルーティーな盛岡りんご酢の酸味を生かした新感覚の酸辣湯が誕生!

極上 三福ラーメン [本館B1]



南部マルシェ 短角和牛弁当(右) 雑穀弁当(左) 各¥820

地元の食材にこだわり、卵は中太田「藤原さんちのたまご」を使っています。

シェフズ弁当 [おでんせ館1F]



紅木豚の生姜焼定食 ¥935

りんごを与えて育てた盛岡三元豚・紅木豚。脂身の旨さ、身の柔らかさ、その歯ごたえが堪らない!

三陸和酒 磯乃 [本館B1]



盛岡りんごアップルパイ ¥520

紅玉をたっぷり使い、じっくり焼き上げ爽やかな酸味とカスタードのやさしい甘さがベストマッチ。

銀河堂1890 Sweets&Bakery [おでんせ館1F]



りんご園 1個 ¥167

盛岡産のりんご「紅玉」を贅沢に使ったアップルパイ。りんごの風味とパイ生地がマッチしてジューシー。

御菓子司 山善 [おでんせ館1F]



りんごハイボール ¥450

盛岡りんご果汁100%のりんごジュースを使用した、すっきりとした味わいです。ぜひご賞味ください。

南部ピストロウめす [おでんせ館1F]



五枚橋ワイナリー 林檎ワイン 720ml ¥1,330

ジョナゴールド・ふじ 王林 ¥1,550

盛岡りんごの持ち味を生かして仕込んだ林檎ワインシリーズ。厳選したりんごの中から更に良い素材のみで醸造した逸品。

岩手の酒屋 KIKIZAKAYA [おでんせ館1F]



桜酒造 リキュール もりおか日和 アロニア 300ml ¥693 (アルコール分8%)

盛岡市砂子沢産アロニアから生まれた鮮やかな赤色、爽快な酸味と上品な甘味、ほろにがさが調和したお酒です。

リカーコート プロースト [本館B1]



りんごサワー ¥450

盛岡りんごのすりおろし入り! トッピングのリンゴの食感もあわせてお楽しみください。

大阪王将 [本館B1]



紅玉のアップルパイ ¥324

りんご本来の香りと風味が楽しめるアップルパイです。紅玉そのものの味わいをお楽しみください。

TOMATOMAとつか [本館B1]



黒豆きんづば 1個 ¥204

盛岡特産の黒豆を使った「きんづば」です。特有のしっとりとした風味と食感をどうぞ!

岩手菓子倶楽部 [おでんせ館1F]

※商品は全て税込表記です。
※レストラン及びカフェはイトイン価格です。
※万が一、掲載商品が品切れの際はご容赦下さい。
※営業時間はフェザンHPにてご確認ください。
※商品価格やショップ情報、イベント内容は予告なく変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※イメージ写真が含まれている場合がございます。

各店で実施されている新型コロナウイルス感染症対策にご理解、ご協力をお願いいたします。

