



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5年11月29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



もりおかグリーンフェスティバル  
Morioka Green Festival 2023

「美食王国もりおか」を楽しむ

## “もりグリマルシェ DEC.” を開催します

盛岡市は、盛岡産を味わい「美食王国もりおか」の魅力に触れられるイベント『もりグリマルシェ DEC.』を12月2日（土）3日（日）に開催します。

今が旬の「盛岡りんご」狩りを疑似体験できるや「盛岡りんご」をはじめとした盛岡産の農畜産物や加工品の販売、盛岡産の野菜を使ったオリジナルドレッシング作りができるコーナーもご用意しています。

また、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」の特産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！

つきましては、イベントの周知並びに当日の取材及び報道についてご協力よろしくお願いいたします。

### 【イベント概要】

日時：令和5年12月2日（土）・3日（日）10時～17時

会場：盛岡駅ビルフェザン 本館1Fフェザンパティオ

内容：

#### ▶体験コーナー

##### ○盛岡りんご狩りごっこ（1回200円）

りんご狩りごっこを体験できる「盛岡りんご」の木が登場します。盛岡誠桜高等学校の生徒が手作りした“りんご”を狩って、種類豊富でおいしい旬の盛岡りんごをGET！

##### ▶体験ワークショップ オリジナルドレッシング作り（体験料500円）

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産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できます。

#### ▶マルシェ出店

- ・盛岡りんご推進協議会（2日＝下久保農園 3日＝りんご工房きただ）・・・旬の盛岡りんごなど
- ・大西養蜂場・・・蜂蜜や蜜ろうを使ったキャンドルなど
- ・安俱里まほら岩手・・・原木きのこの加工品など

#### ▶シェフのたまごレシピコンテストグランプリ作品等の特別販売！

コンテストでグランプリに選ばれ、イベントで特別販売される作品はこちら

惣菜：「めんこい満福手箱（まんぷくてばこ）」

スイーツ：「陽だまりりんごパイ」

当日は、学生が販売もおこないます。売り上げの一部をフードバンク岩手へ寄付し、会場内に「フードバンクポスト」を設置するなど、学生の取組みにもご注目ください。

その他：取材に来場される場合は、当日直接会場までお越しください。



めんこい満福手箱



陽だまりりんごパイ





# もりおか マルシェ

Morioka Green MARCHÉ

12/2 (土) 12/3 (日)  
10:00 - 17:00



会場: フェザン本館1F フェザンパティオ

## つくる人、つなぐ人の笑顔に出逢えるマルシェ。 盛岡産を味わい、「美食王国もりおか」を楽しもう♪

### 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2023 ～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。

- 【メイン食材】
- ・惣菜部門「もりおかあじわい林檎ポーク」
  - ・スイーツ部門「盛岡りんご」

学生のアイデアが詰まったレシピから選ばれたグランプリ作品等を特別販売します！



“盛岡産のおいしさを次世代に伝えたい”という想いから売上の一部をフードバンク岩手に寄付します。また、当日は会場内に「フードバンクポスト」を設置します。

- 【ご支援頂きたい食品の条件】
- ・賞味期限が1ヶ月以上で期限の記載のあるもの
  - ・未開封で常温保存可能なもの
  - ※アルコール類、自家製品(漬物類)、冷凍・冷蔵は受付できません。



### 盛岡りんご狩りごっこ 1回 200円

りんご狩りが疑似体験できる盛岡りんごの木が登場。盛岡誠桜高等学校の生徒がひとつひとつ丁寧に手作りしたかわいらしい“りんご”を狩って、種類豊富でおいしい盛岡りんごをGETしよう！

#### 楽しみ方

- ①木に実った手作りの“りんご”を選ぶ
  - ②“りんご”についているくじを確認
  - ③おいしい盛岡りんごをGET!
- ※くじに記載されている賞によってもらえる品種は異なります。

**FESAN 「Go!Go!いわて」**  
12/2 (土) 会場から生中継!  
[第2部] 9:30 ~ 10:55内

### マルシェ出店

#### 盛岡りんご推進協議会

大きな寒暖差によりギュッと甘みを蓄えた、今が旬の「盛岡りんご」を販売。また、豊富な種類の盛岡りんごを使ったジュースなど素材を生かした生産者こだわりの逸品が勢揃い！



#### 大西養蜂場

盛岡の豊かな自然の中で採蜜したはちみつを、無添加・無加工でお届けします。キャンドルやエコラップなどのみつろう製品も販売いたします。



#### 安俱里まほら岩手

寒暖差15℃の盛岡市山間部(藪川)で希少な白いトウモロコシ(ピュアホワイト)や原木きのこを生産しています。素材を活かした加工品をお届けします。



### 体験ワークショップ

ホテルメトロポリタン盛岡×浅沼醤油店  
オリジナルドレッシング作り

体験料500円

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産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！



〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通1番44号 TEL.019-654-1188(代) <https://www.fesan-jp.com>

※表示価格はすべて税込です。※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。※イメージ写真が含まれている場合があります。  
【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」についてはこちら▶



参考

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、「美食王国もりおか」をキャッチフレーズに「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、本市の食と農を応援する機運や愛着を醸成することを目的とした事業です。詳細は、「美食王国もりおか」ウェブサイトをご覧ください。



【本企画に関する問合せ】

もりグリフェス事務局（盛岡ターミナルビル株式会社） 電話：019-629-2602

メール [y-miyazawa@mtb.jregroup.ne.jp](mailto:y-miyazawa@mtb.jregroup.ne.jp)

担当：経営企画部 宮澤 百合

【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

メール：nosei@city.morioka.iwate.jp 担当：月花 竜次