



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！～



美食王国
もりおか

令和 7 年 8 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

「美食王国もりおか」の食材を限定ランチで味わう！

市内調理師専門学校が、 盛岡ブランド品「盛岡夏いちご」を収穫しランチの食材に活用します。

市と地方創生に関する包括連携協定を結ぶ（令和 7 年 6 月 27 日締結）、学校法人龍澤学館（理事長：龍澤尚孝）の M C L 菜園調理師専門学校（校長：及川源太）が運営する学生レストラン「クレエ」において、学生自身が収穫した盛岡ブランド品「盛岡夏いちご」を活用したランチを提供します。

【ランチの提供について】

営業日時：令和 7 年 9 月 10 日（水）～12 日（金）11：00～13：30

※ランチ売り切れ次第終了、3 日間とも取材対応が可能。

場所：コミュニケーションギャラリーリリオ 2 階（大通 1-11-8）

学生レストラン「Créer（クレエ）」

提供メニュー：盛岡ブランド品「盛岡夏いちご」を使ったサラダ、モンブラン（デザート）など

※「盛岡夏いちご」を活用した弁当の販売も実施します

販売場所：M C L 菜園調理師専門学校（大通 2-4-19）

販売時間：令和 7 年 9 月 10 日（水）～12 日（金）11：30～（売り切れ次第終了）

【学生の収穫体験】

日時：令和 7 年 9 月 4 日（木）10：00～12：00

場所：玉山うるおいイチゴ園（渋民字大前田 47-3）

備考：ランチを調理する学生自身が食材となる「盛岡夏いちご」の収穫作業を行い、生産者の努力や想いを体感し、調理師として「食材に感謝する心」の醸成を図ります。

【本件に関する取材申込及び問合せ先】

M C L 菜園調理師専門学校 高橋、熊谷 019-623-6172

【その他】

○取材について

- ・収穫作業の取材について、駐車場は「玉山うるおいイチゴ園直売所」周辺をご利用ください
- ・学生レストランに駐車場はありませんので、近隣コインパーキングをご利用ください。
- ・学生のインタビュー取材も対応いたします。

○学生レストラン「Créer（クレエ）」

調理師を目指す専門学生が調理・接客・会計までを体験する実践授業の場として、月に 3 日間ランチ営業を行う学生レストラン「クレエ」を運営しています。

参考 美食王国もりおかとは

盛岡市は、地域の農業を維持していくため、「生産者・事業者・消費者が地域の食と農の価値を認識し、一体となって盛り上げるまち」を「美食王国もりおか」の目指す将来像に掲げ、様々な事業を展開しています。詳細は、「美食王国もりおか」ウェブサイトをご覧ください。



食と農の連携推進室

電話：019-626-2270

メール：nosei@city.morioka.iwate.jp

担当：小澤（おざわ）