

ときよじせつONODERA 小野寺シェフ テーマ「デザートにも前菜にもなる一品」



<提供メニュー>

1. 干し柿とクリーム チーズ チョコレート×ウイスキー
2. シャインマスカットレーズンバター ×ウイスキー・赤ワイン
3. 岩手の乾物を使ったテリーヌ ×日本酒・スパークリング・白ワイン

<ペアリングイメージ>

ときよじせつONODERA
〒024-0094
岩手県北上市本通り1丁目8-28
営業時間 18:00~23:00
定休日 毎週日曜日

<使用予定の南いわての食材>
1. 干し柿(水沢産) 2. 生レーズン(佐藤ぶどう園)、ぽんせん(サンタランド) 等
3. 凍み大根・しいたけ(花どんこ・県内産)・塩こうじ(高善商店) 等
※地場産業とのコラボは、秀衡塗を盛付に使用

プラザイン水沢 佐藤総料理長 テーマ「地のもの×地酒のペアリング」



<提供メニュー>

1. ひつつみ麻婆 ×とらまづ
2. 菊地GPCの卵を使ったチーズケーキ ×とらまづ
3. 白金豚のテリーヌ ×赤ワイン
4. 三陸産帆立のカルパッチョ ×純米吟醸酒

<ペアリングイメージ>

プラザイン水沢
〒023-0003
岩手県奥州市水沢佐倉河字後田29
TEL:0197-25-8811

<使用予定の南いわての食材>
1. ひつつみ(小山製麺)、飾り野菜(高橋賢さん) 2. 菊地GPCの卵 3. 白金豚
4. 帆立(三陸産)、レタス(那須野製作所)、ミニリーフ(耕野さん)
※地場産業とのコラボは、南部鉄器を活用した盛付

おのひづめ 菅田シェフ テーマ「南いわての食材を使用したイタリアン」



<提供メニュー>

1. ブラウンスイスのポルパッティ ×ズモナビール
(#いつかホップ畑で会いましょう)
2. どんこと新ワカメのブイヤベース ×ズモナビール
(ピルスナー)

<ペアリングイメージ>

おのひづめ
岩手県遠野市新穀町2-1 定休日 日曜日
【平日・土・祝・祝前】ランチ 12:00~14:00 (L.O.12:00)
【平日・土・祝・祝前】ディナー 18:00~21:00 (L.O.18:00)

<使用予定の南いわての食材>
1. ブラウン・スイス(左草ブラウンスイス牧場) 2. 牛乳(湯田牛乳)
※地場産業とのコラボは、南部鉄器を活用した盛付

設定:1,000円/1人前(税込)×20名分 調理 ※飲み物は含まず
意図:地元の食べ物と、ペアリングを意識した“新しい食べ方”を考案。
南いわての食を盛り上げていくために、食材・調理・ペアリング・地元産業とのコラボなどを研究していきます。