

<Press Release>

2023年12月15日
岩手県洋野町

「洋野町」の食の魅力を食の街“銀座”から発信

「ひろのぐるめぐり in 銀座」開催

2023年12月から2024年2月に渡って、銀座の人気店で洋野町の食の魅力が楽しめる

第1弾は、人気和食店「銀座 なか路」とのコラボレーションを実施！



岩手県洋野町は、2023年12月から2024年2月を期間とし、日本屈指の食の街「銀座」を舞台に洋野町の食の魅力を発信する「ひろのぐるめぐり in 銀座」を開催します。

「ひろのぐるめぐり in 銀座」は、洋野町ブルーツーリズム推進事業の一環として実施し、洋野町の海産物を中心とする豊富な食材について、実際に味わってもらうことでその魅力を多くの人に知ってもらうことを目的に開催します。本州一の漁獲量を誇る「ウニ」や洋野町伝統の潜水技術である南部もぐりで獲る「天然ほや」のほか、アワビ、寒締めほうれん草、しいたけ、純和鶏をはじめとする洋野町の豊富な食の魅力を、銀座を舞台に広く発信していきます。

2023年12月から2024年2月にかけて、各月ごとに銀座エリアの1店舗（期間中合計3店舗予定）とコラボレーションし、洋野町の食材をふんだんに使った期間限定のメニューを提供します。

第1弾として、12月にコラボレーションするのは、銀座の和食店「銀座 なか路」。店主自らが目利きをした旬の食材が味わえる人気店です。提供するメニューは洋野町を贅沢に味わえる「ひろのぐるめぐり

定食」(1600円)。三陸海岸の海の幸が輝く「アワビとウニのせいろ蒸しご飯」をはじめ、洋野町のお米で育ち、ジューシーな柔らかさが特徴の「純和鶏のからあげ 行者にんにくソルト風味」など自然豊かな洋野町的美食が詰まった定食です。

ぜひ洋野町の魅力と銀座人気店のコラボをお楽しみください。

また、第2弾は、2024年1月、第3弾は、2月に、銀座の人気店舗とのコラボレーションを予定しております。続報にご期待ください。

【岩手県洋野町について】

岩手県洋野町は、太平洋に面した岩手沿岸最北に位置する、人口約1万5千人の自然豊かな町です。本州一の漁獲量を誇るウニや約120年の歴史を持つ洋野町伝統の潜水技術「南部もぐり」で獲る天然ホヤなどの海産物をはじめとする良質な食材が豊富にあるほか、白い砂浜が広がる海岸、緑が一面に広がる草原、満天の星空などの魅力あふれる自然が自慢です。

今回の企画では、東京の中心地「銀座」で洋野町の新鮮な食材を使ったグルメを堪能できる機会となりますので、ぜひお越しください。

【銀座 なか路について】

2021年10月に「銀座 翔(そら)」が移転し、「銀座 なか路」としてリニューアルオープン。東銀座の路地裏にひっそりと構える「銀座 なか路」では、店主自ら、毎日市場に出向き目利きした旬の食材を使った和食料理が味わえます。お昼は看板メニューの「鮭いくらせいろ蒸しご飯」をはじめ、大海老フライや新鮮なお魚定食などお得なランチメニューが大人気。夜は店主のおまかせ「なか路コース」や「なか路特選コース」で四季を感じる逸品が堪能できます。

■店舗情報

銀座 なか路

住 所：東京都中央区銀座3-14-5 銀座Jビル 2F

電話番号：03-6278-7113

営業時間：11:30~14:00(LO)／17:30~22:00

定休日：日曜、祝日