山口県 岩国市特産品 産業交流会

Iwakuni Meets Tokyo

飲食関係事業者様 参加費 無料

~ #岩国いただきますミーティング2025 ~

202111/21

12:30-14:00 費付 12:00~

岩 国 の豊かな自然から生まれるおいしい食材

首都圏で大発信戦

このたび、岩国市は、首都圏の飲食関係事業者の皆様を対象に、岩国市の豊富な特産品をPRする「Iwakuni Meets Tokyo 〜#岩国いただきます ミーティング2025〜」を開催いたします。本イベントでは、岩国市の生産者が丹精込めて育てた農産物を立食形式の試食を通じてご堪能いただくとともに、お取引についての商談ができます。※事業者同士の直接取引を想定とした商談となります。

# イベントの内容

岩国市特産品の試食・展示

岩国市の誇る農産物を立食形式で試食いただき、 その味わいと品質を直接体験していただきます。 ※産品によってはご紹介だけとなる場合がございます。

※イメージ 高森牛とレンコンの スタミナ風炒め

PRブース

生産者等が自慢の特産品について詳しく説明し、 その特徴や活用方法をご紹介するブースを設置します。

交流タイム

参加者と生産者等が自由に対話し、 商品についての質問や意見交換する時間を 設けます。

イベントの締めくくりとして、 貴重なご意見をアンケートにてお聞かせください! 会場

るるぶキッチン

東京都新宿区新宿3丁目17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 紀伊國屋ビル地下1階「地下名店街」

定員

20名(先着順)

特別ゲスト

薮崎 友宏氏

1973年静岡県生まれ。横浜中華街の菜香新館で修業。1999年菜香立川店料理長に就任。2007年「ナチュラルチャイニーズレストランEssence」を開業、翌年よりオーナーシェフ。国際薬膳調理師をはじめ、ふぐ調理師免許、チーズプロフェッショナル、野菜ソムリエ等多くの資格を持つ。ワインにも詳しく、17年にソムリエエクセレンス取得。19年あしかがみらい応援大使。





左記のフォームより 事前申込をお願いいたします

申込締切 11/10

※定員に達し次第、締切とさせていただきます。 ※申込後、詳細案内をメールにてお送りいたします。

お問合せ

主催 岩国市

**U** 083-976-2300

iwakunimeetstokvo@jtb.com

iwakunimeetstokvo@jtb.com

iwakunimeetstokvo@jtb.com

iwakunimeetstokvo@jtb.com

iwakunimeetstokvo@jtb.com

Iwakuni Meets Tokyo〜#岩国いただきます ミーティング2025〜 事務局

(受託事業者:株式会社JTB山口支店)

# Iwakuni Meets Tokyo で出会える!

~ #岩国いただきますミーティング2025~ おいしい食材!



#### 岩国れんこん



色が白く肉厚で、歯触りはシャキシャキ としていますが、かじると糸を引く腰の ある粘りがあり、味の良さは格別です。

出展者

株式会社田中青果



## 



おいしさのひみつは赤熟採り。樹で なるべく赤く熟してから収穫することで、 果肉は滑らかでおいしくなります。

出展者

株式会社田中青果



## わさび



清流・錦川の清らかで豊富な水がある 自然環境で育ったわさびはツンとした 辛みだけではなく、その奥には風味の 甘さが感じられます。

出展者

岩国わさび生産組合



## 精米あきまつり



豊かな自然に恵まれた美和町・本郷町で エコファーマーが丹精込めて育てた自慢 のお米です。ねばりがあり、味・香りと もに良い、と市内ホテルや料亭で使われ ています。

出展者 山口県農業協同組合 岩国統括本部 営農経済部指導販売課(JA)

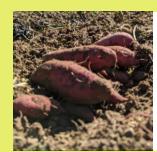


#### マイヤーレモン 🧀



瀬戸内の温暖な気候で、太陽をたっぷり 浴びて育つ「瀬戸内マイヤーレモン」。 レモンとオレンジの交配種で、薄い皮と 甘みが強い果肉が特徴です。

株式会社神東ファーム



#### さつま芋 🥟



寒暖差ある中山間地で栽培しています。 土の状態を毎年分析して数値で確認し、 同じ味になるよう努力しています。 甘くて繊維質の少ないお芋です。

出展者

株式会社デナリファーム



## がんね



和栗のうち最大級の大きさを誇り、全国 でも希少な栗の品種です。まろやかな甘 みが特徴で様々なスイーツにも使われて います。※ご紹介のみ

出展者 山口県農業協同組合 岩国統括本部 営農経済部指導販売課(JA)



## スイートコーン



地元畜産の牛堆肥、米糠、鶏糞、籾殻で の土づくり。 盆地特有の昼夜の寒暖差。 ひと口かじれば甘みが弾けます。

出展者

ふじもとファーム



## スイートコーン



風味、食感共、申し分なし。甘味充分。 最高の逸品です。

出展者

株式会社 フジ興



## 冷凍コーン



コーンスープ、とうもろこしご飯、 サラダなど、色々使えます。

出展者

株式会社 フジ興

※予定のため、予告なく変更される場合がございます。



"いわくにmade"のいいものを、あなたの"ちかくに"届けたい

公式HPやSNSで岩国市の特産品の魅力を発信中!ぜひご覧ください。





Facebook

いわくにmade で検索



公式HP Instagram