

—— 松島の地元食材を使った新商品をみんなでプロデュースしよう ——

自然のレッスン in 松島

s h i z e n n o l e s s o n i n m a t s u s h i m a

音楽家「かの香織」としても活躍し

宮城県北部の酒造「桂泉^{けいせん}」の女性蔵人・泉薫子さんが主宰する食プロジェクト、“自然のレッスン”。

今回は松島の海の幸・山の幸をテーマに開催します。

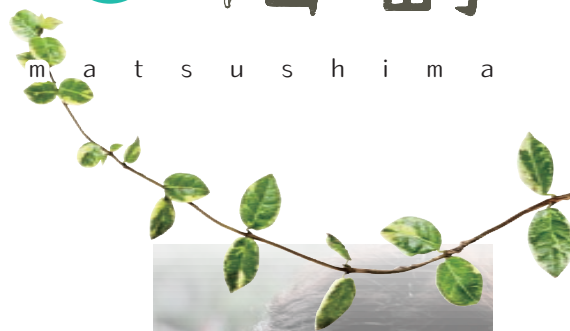
私が、故郷である宮城の伝統文化をもりあげる一助となれたらと今日まで取り組んできた日本酒造り。そこから宮城において、大きく「食」の輪が広がり、旅館、ホテル、料理人、農家、漁師、畜産家と、本気で取り組まれてきた地元産業のみなさんと深い交流がはじまりました。

自然のレッスンは、日本に本来存在していたゆるやかな時間、森羅万象の世界、丁寧さの中から生み出す高度な視覚力、味覚力、感覚力を互いに研鑽しあい、応援していこうと、始動したプロジェクトです。

作り手や自然の大いなる命にふれた瞬間、私たちは五感で幸せを感じ、感謝を感じます。

東日本大震災をうけ、私は宮城県人として宮城の食という命に全身全霊をかたむける思いであります。

私がアーティストとして日本酒の造り手としてつちかった感性の全てをメッセージすることで、人の心を動かし、そして応援の輪を広げ、深めていくことこそが自然のレッスンの使命と信じております。



主宰 かの香織

//// イベントスケジュール

10:30 受付開始

11:00 松島の竹を使った箸作りワークショップ

箸2膳をお持ち帰りいただけます!

12:15 ランチトークショー

「口福 ~ 松島からのメッセージ ~」

地元生産者の方々と交えたトークを楽しみながら、松島の食材をふんだんに使用したコース料理をご堪能ください。

15:30 イベント終了

//// 御 献 立 [予 定] ※メニューは変更する場合があります。

初めに	雛祭りにて甘酒
前菜	松島こうれん味噌煎餅ミルフィーユ仕立て/雪菜ムースジュレ掛け/味付半熟玉子/松島米一口変り寿し/手作り野菜豆腐/鯨の卵花和え
吸 椀	松島白菜の摺り流し
造り代り	生白菜と白身魚のサラダ仕立て 米油ドレッシング
焼 物	地鶏と筍の挟み焼き
揚 物	穴子の米粉コロッケ米油でトマトソース
食 事	手打ち藻華切りと筍お結び
甘 味	松島野菜のデザート

2012年3月3日(土) 11:00~15:30

会 場：松島佐勘 松 庵 〒981-0211 宮城県宮城郡松島町手樽字梅木一番地
TEL:022-354-3111

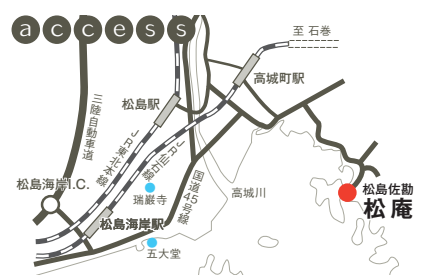
- JR東北本線松島駅に10:30集合(松庵まで送迎いたします)
- お酒を飲まれる方の車でのご来場はご遠慮下さい。

参加費：5,250円(消費税込) ※お酒は別途費用がかかります。

定 員：30名

主 催：自然のレッスン運営委員会/松島町農水産物の観光資源化推進協議会/
みちのく6次産業プラットフォーム/松島佐勘 松庵

協 賛：松島いやすこの会 後 援：松島町



- お車でお越しの場合
三陸自動車道 松島海岸I.C.から 約12分
- 電車でお越しの場合
JR仙石線 松島海岸駅からタクシーで 約15分
高城町駅からタクシーで 約8分
JR東北本線 松島駅からタクシーで 約15分

宮城の復興は  から

お申込みされる方は、以下記入欄をご記入の上、

FAXまたはメールにて

松島町農水産物の観光資源化推進協議会

事務局 守 宛にお送り下さい。

FAX:022-299-1420

E-mail:mori@prokatu.jp

お申込み記入欄	
氏 名	ふりがな
	ふりがな
	ふりがな
	ふりがな
電話番号
住 所
E-mail

※ご記入いただいた個人情報は本イベントおよび当事務局からの情報配信以外に使用いたしません。

[問合わせ・申込み先]

松島町農水産物の観光資源化推進協議会事務局

(株式会社プロジェクト地域活性 内)

〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡2-2-11 パスコ仙台ビル7階

TEL:022-205-3540 FAX:022-299-1420