

@ VACANT

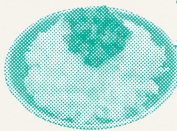
GREEN

マルシェ

全国から集まった新米はもちろん、玄米珈琲やTシャツまで！
お米づくりの市場、店主との会話もおたのしみに！



【信級玄米珈琲】
玄米100%ノンカフェイン珈琲
信級玄米珈琲
ドリップの深煎り/急須の浅煎り



【うめろく商店】
明治神宮にも奉納されている
明治15年創業 西伊豆カネサ観節商店の
「観節」「潮かつお」
ほかにも梅干しや潮かつお燗焼きなど



【たこまいらいふ萩原農場】
千葉県多古町産
「特別栽培米コシヒカリ多古米」



【亀吉】
オリジナル米Tシャツ
ほかにはポロシャツ、前掛け、トートバッグなど



【まつえんどん】
新潟県南魚沼の米農家さんによる、
もち豚とおからハンバーグの
玄米ベーグルサンド
神楽南蛮味噌と大崎菜



【宇和の男米プロジェクト】
コシヒカリ にこまる
媛育67号 (低アミロース米)

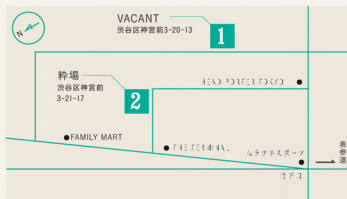
ほかにもこんなにおいしい、たのしい！

【天朝米店】
一握の豊(いっさつ)の(ゆめめ) 飯

【農業生産法人ダイワファーム会津町】
信濃産天然のつた 魚

【先達と暮らす贈り物産物協議会】
佐渡産コシヒカリにこまるの初かす

【ぬまろち】
ぬまろちのなつぽし 魚



ごはんフェスは今後も開催予定。
地方開催も予定！詳しくは下記でチェック！

<http://gohanfes.com>

Facebook: www.facebook.com/gohanfes Twitter: @gohanfes Instagram: @gohan_fes

主催: honshoku 協賛: ホクレン農業協同組合連合会/北海道米販売促進大会
協力: 一般財団法人日本穀物検定協会/東京都ごはん店/札幌会社小浜路米店/
はくほく米/新米/お米と暮らす贈り物産物協議会/株式会社OHA/仙台市と暮らし/株式会社ごはんとおとも/
山崎や/VACANT/料理/つなごる米道コメタ

問い合わせ先 honshoku info@gohanfes.com

ごはんの
魅力を
眠らせない。

表参道
ごはん
フェス

2015

11:00 OPEN

11.14 sat 入場無料 VACANT 粋場

問い合わせ先

honshoku info@gohanfes.com

コメトーク!

いま、お米業界に新風を吹き込むキープレイヤーによるトークプログラム、人に教えたくなる話が盛りだくさん!

@VACANT トークステージ 無料・予約不要

ウ エブメディア「打ちもと暮らし」
編集長と考える。
「ごはん生活をどう、楽しむ?」

11:15 ... 12:00

自分で精米したり、銘柄を選んで農家さんからお米を買ったり、徐々にお米の食べ方を自分流しにカスタマイズしている人が増えてきています。温度の高い日本人だからこそ、そういった意識はこれから更に加速していくでしょう。ごはんを食べることを当たり前にするのではなく、ごはんのおいしさを追求していく時代になってくる。世の中には、いろいろなごはん好きな人がいて、そんな人々を多く収めたきた「打ちもと暮らし」編集長の佐野さんと、一緒に考えてみたいと思います。「ごはん生活をどう、楽しむ?」

佐野 知典

打ちもと暮らし 編集長

じ つは北海道のお米って、
イメージが悪かった?
ホタル南さんに関いてみよう。

15:00 ... 15:45

北海道米が、いまおおい!北海道米はその個性を、丁寧にデザインして、私たちがお米の楽しさを提案されていきます。そんな北海道米。実は、一昔前はおいしくない、というイメージが盛ったそうなんです。そこからの逆転劇を知りたくなりました。ここから一度、札幌からお越ししたホタル南さんといっしょに、北海道米の最新の盛り上がりについて、ゆっくり考えてみようと思います。

南 豊也

ホタル農業協同組合連合会 米穀事業本部主査課課長

ワークショップ

普段なかなかできないお米のたのしみ方、いろいろ!
「体験」こそ最高のお土産になると間違いないです。

ほ ば日チームOKOMEと一緒に、
原宿のお米屋さん小池精米店さんに教わる。
脱粒・磨り上げ体験!

14:00 ... 15:00 第一回

15:00 ... 16:00 第二回

16:00 ... 17:00 第三回

※計3回実施 毎回先着15名様まで

参加料:500円 当日参加可能

稲穂からお米になまでの流れを、小池精米店三代目小池理雄さんから説明していただき、そのあととてーブルで米を脱粒・磨り上げ体験!

株式会社東京米井理事事務所 ほぼ日刊イトイ新聞

http://www.1101.com/okome/

協賛協力:みわ農園

お 米の価値について
〜朱鷺と暮らす郷土の概要と
その体験を通じて〜

17:00 ... 17:30

新潟県佐渡のお米がおいしいのは訳がある。人トキが共生する島づくりと、「朱鷺と暮らす島づくり」認証制度の実践についてみんなで考えてみましょう。

朱鷺と暮らす島づくり推進協議会

デ ザイン会社が、なぜ商店街で
おにぎり屋さんを始めたのか?!

17:45 ... 18:15

大塚さんが代表を務めるOWANは、デザイン会社でありながら、戸越にある宮前商店街で、「PEDRA BRANCA」「MR.COFFEE」「お米や」を営んでいます。そんな大塚さんに、ぜひ聞いてみたいことがあります。なぜ、デザイン会社がおにぎり屋さんを始めたのですか?

大塚 崇雄

株式会社OWAN 代表

ほ ぼ日さん、お米づくり
楽しくなってきましたか?

18:30 ... 19:00

2年連続、東京青山にある本館屋上でバケツ稲を育てた、ほぼ日イトイ新聞、チームOKOMEのみなさん。部会のご真ん中でお米を作るのはとても大変な

開催は、田植え・稲刈りそれぞれの季節に合わせて 2年2回、普段最もくもくも「空気」のような存在になっているお米の威力、おいしさ、たのしさを 生活・企業・行政・生産者など多様な主体で見直そう!お米の魅力です。お米のブランド化、生産技術の進歩、生産者の個性、お米屋さんの風情、コトバに負けず劣らず、お米のサードウェーブが近づいてきています。その昔は水田地帯として今も流行の発信地として国内外から注目を集め続ける「表参道」。私たちは可能性に満ちたこの地から、これからのお米の向き合い方をちょっと変わったアプローチで提案します。

今 年の新米を食べくらべ!
食味官能試験を体験しよう!

13:00 ... 14:30

参加料:1,500円 予約優先(定員24名)
一般財団法人日本穀物検定協会

つ ながる米屋
コメタクの「今朝も米、炊きました」

13:00 ... 14:00

参加料:1,000円 予約優先(定員15名)

最近いつ、米を炊きましたか。日常を通じていると理れてしまう、ごはんに込めたい「米を炊きたい思い」を話す小さな自販会を開きます。

つながる米屋コメタク

フードイベント

とにかくごはん好きな人たちが、
おいしいごはんが目や口に入る。
最高のごはん料理セレクション!

4種の北海道米が美味しくおかし!

お にぎりアートパレード

12:00 ... 13:00

参加料:2,000円 予約優先(定員40名)

ゆめぴりか、ななつづき、ふっくりんこ、きたくりん!魔法のコトバにも似た北海道米の最新4種が到着!「魔法デザイナー」さやさんが、冷めてもおいしい北海道米の威力をぐんぐん引き出し、見たものつく「おいしい」「おにぎり」に化身させよう!まず真実を握って、頑張って、大地の恵みを味わいましょう!

北海道米4種の特選

「ゆめぴりか」
特A御膳、つややかで豊かな甘み、もちりとした食感。
全国の特産品と並び売れ行きが著しいお米のトップ!
「ななつづき」
特A御膳、白くしめりの「フランス」に優れた味わい。
「ふっくりんこ」
特A御膳、その名の通り、ふっくらとした食感が、店内でも産地直送品と並び売れ行きが著しいお米のトップ!
「きたくりん」
どんなおにぎりでもおいしく、クセのないおいしさ。低減減産で育った新米です。

Sayo

管理栄養士/フードデザイナー/アート料理家

オクレ農協農協組合連合会
北海道米販売推進委員会



フ エス限定!
定食とおばんざい!

11:30 ... 19:00

和洋中と様々な料理と食材を知るシェフが鹿児島、三浦、farmers marketの農家が作った季節の野菜を焼く、おばんざいを用意、おかしをたらで自分で定食を作ることもできます!場で出店中の「おむすびバー」に合うおばんざいも準備しています!
※なくなり次第終了。

メニュー

定食 950yen
(3種御膳主1種プラス副菜2種食べます。+ごはん、みそしる)
おばんざい 700yen
(3種御膳主1種プラス副菜2種食べます。)

料場-KI-BA-

「KI-BA」は、自立・自律した人々のための自由な空間として、農と食のつながりを感じたい場所を創出。稲刈り祭りは日本各地を中心に農産物と食を交流し、2階では日本独自の「食」の文化を学ぶことのできる多コトの料理テラスで構成される。

お むすびバー・山角や(おむすび)×
兩田屋商店(お米)

11:00 ... 19:00

この日限りのオーダーメイドのおむすびバーが実現。お寿司屋さんのようにネタを並び、炊き立てのご飯で、一つ一つ丁寧にむすびます。お米は兩田屋商店の古式精米法による絶好仕上げ。あっという間に食べ終わるおむすびを実現するための、オリジナルブレンド「山角や米」をお米その他農産物の限定販売も行います。

メニュー

むすび 250円
海苔巻きむすび 250円
ネギ味噌大巻き 300円
梅かん 300円
焼酎の甘酢漬け 350円
ネギおにぎり酢汁 350円

山角や

出張部門、炊き立てのご飯で、オーダーメイドのおむすびを提供します。日本人のソウルフード「おむすび」の新しい魅力を提供します。

兩田屋商店

1905年に創業した、豊田の米穀専門店。
お米米のつまみを最大限に引き出す精米法と、独自の配合技術で、おいしい安全なお米をお届けしています。

