

第34回

手ぶらで楽しめる!



磐井河原いものこ会

一関特産食材セット

いものこ汁(6人分程度)・・・2,000円

焼肉&野菜(6人分程度)・・・3,000円

調理器具セット

Aセット(普通鍋 25杯程度まで)・・・2,000円

Bセット(特大鍋 50杯程度まで)・・・4,000円

※器具を追加する場合の料金

ガスコンロ&ボンベ・・・1,700円 鉄板・・・500円

※会場内に限り、器具の貸出しのみも受け付けます

一関特産

曲りねぎ 栗玉重里芋どたれ



開催期間:平成29年9月30日(土)~11月5日(日)

10時~15時まで 土日・祝日のみ(14日間)

要予約 利用予定日の5日前までにご予約ください。

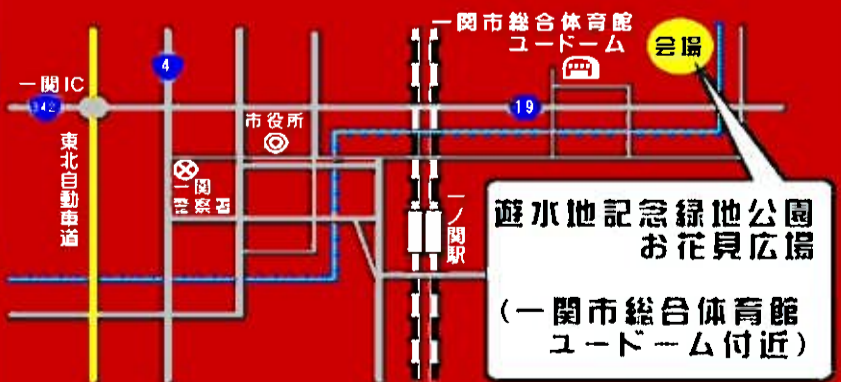
予約/管理
電話番号: **080-3332-0283**

受付期間: 9月19日(火)~10月27日(金)

10時~17時まで

※ 土日・祝日は10時~15時まで

会場: 遊水地記念緑地公園 (ユードーム付近)



特産品が
当たる!!

同時開催!!

伝承いちのせきの味!

お店 de いものこ会

主催:第34回磐井河原いものこ会実行委員会(一関市農政課)

注文・予約について

- ・いものこ汁セットの内容は、いものこ(里芋)、曲りねぎ、豚肉、豆腐、こんにゃく、大根、人参、ごぼう、しめじなどです。(1セット約6杯分)
- ・焼肉セットの内容は、豚肉、牛肉、キャベツ、玉ねぎ、ピーマンなどです。(1セット約6人分)
- ・上記の食材セットには、容器・割り箸・調味料も含まれます。
- ・調理器具セットには、ガス器具1台・鍋・敷物・まな板・包丁・おたま・ボール・ざる・ごみ袋・洗剤が含まれます。
- ・利用予定日の5日前までにご予約ください。
キャンセルする場合も5日前までにご連絡ください。
- ・当日、天候等により中止となった場合でも、食材は買い取りいただきますので、ご了承のうえご注文ください。
- ・ご予約の食材及び調理器具は河川公園内の管理事務所でお渡しいたします。(料金もそのときにいただきます)

一関特産!「曲りねぎ」

やわらかさと独特の風味の良さが特徴です。白根の部分を長く作るため、斜めに植え替えを行い、伊達藩時代から伝えられた栽培方法で丹精込めて作られています。

寒さの増す初冬に収穫されることで、一層甘みが増します。

いものこ汁等でいただく味は絶品で、極上のまろやかさです。



一関市南沢産! 「土垂里芋」(いものこ)

一関市の南沢地区にあるゆつたりした時間と伝統ある里山の風景広がる神楽の郷で、土にこだわり作り上げました。

甘く、ねっとりした食感で、煮込んでも煮崩れしにくく、おいしい里いもです。

南沢里芋生産部会が、丹精込めて生産しています。



おいしい『いものこ汁』のレシピ

- ① 熱した鍋で、適当に切った豚肉を炒め、しっかり火がとおったら、肉を取り出す。
- ② その鍋に水を入れて火にかける。
- ③ いものこは、食べやすい大きさに切る。大根、人参はいちょう切り、ごぼうは削ぎ切り、しめじは石突きを落とす。こんにゃくは食べやすい大きさにちぎっておく。
- ④ 鍋が沸いてきたら③を加え、アクを取る。
- ⑤ 野菜に火がとおったら、調味料(醤油)で味つけし、①の肉と、斜め切りにしたねぎ、削ぎ切りにした豆腐を入れる。
- ⑥ 豆腐が浮いてきたら味を整えて出来上がり。
※火を止めてから少々の醤油を回すと風味が良くなる。

一関市特産品が当たる!

磐井河原いものこ会と同時開催!!

伝承いちのせきの味!

お店 de いものこ会

一関市の秋の風物詩「いものこ会」。郷土の味、家庭の味として親しまれている「いものこ汁(鍋)」を市内のお店でも楽しめます。

開催期間：9月30日～11月30日