



第9回 和食の祭典 in 神奈川

「うま味の世界へ」

主催 全国芽生会連合会

主管 神奈川芽生会

【事業報告】

今年の和食の祭典は、「うま味」をテーマに、日本の各地で独自に発展してきたうま味を引き出す料理を、それぞれの地域の食材と三浦半島の食材とで作り上げました。皆様と前日から準備を進め、当日は、10月にも関わらず夏の暑さではありましたが天候にも恵まれ、多くのお客様にご来場いただき盛況に終わることができました。

今回は、お料理の提供と同時に担当者の方にお客様の前で料理説明と「うま味」についてのお話をさせていただきました。最後のお食事には、中庭でうなぎを直火で焼き上げ、ぬか釜を使って炊き上げた新潟の新米と一緒に提供しました。

今回は、横浜発の生産者見学ツアーも販売し、当日お召し上がりいただく、葉山クイーンビーフを育てる「石井ファーム」と、葉山の地で850年以上の歴史のある、「森戸神社」を巡り、昼食に日影茶屋で「和食の祭典」に参加するコースで、参加されたお客様にも大変好評でした。

1. 開催日 令和6年10月2日(水)
2. 開催場所 日影茶屋 神奈川県三浦郡葉山町堀内16
3. 会員参加数 55名
4. 販売実績 価格33,000円(税込) 来場者数80名様 ご招待2名様
5. ご来賓 葉山町町長 山梨 崇仁様 逗子市市長 桐ヶ谷 寛様 参議院議員 浅尾慶一郎 様
6. ご協賛 株式会社ぐるなび 鎌倉ビール醸造株式会社 アサヒビール株式会社
7. ご協力 株式会社石井ファーム 葉山マルシェ 株式会社JTB 京都支社 ANCHOR PLANNING 株式会社
8. 補助金 観光庁 地域観光新発見事業 5,500,000円 申請者(全国芽生会連合会)
9. 特設販売サイト https://www.washokunosaiten.com/index_240917.html
イベント案内ページ(イベント概要・メニュー)



開催記録動画:



料理写真:



お客様アンケート結果:



担当: 角田 晋之助