



～ 料理力研究所 片 幸子が提案する“おもてなしの心”と“美味しいひととき” ～

極上だしで“夏”を味わう 和食 WEEK！

五感で楽しむうまみたっぷりの「だし」茶漬け&「もちくん」に会える！思い出ふくらむ夏休み

日 時：2018年7月31日～8月3日 11:00～18:30 ※最終日 17:00 終了

会 場：JA 東京アグリパーク(東京都渋谷区代々木 2-10-12 JA東京南新宿ビル 1F)

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

東京都農業協同組合中央会(事務所:東京都立川市柴崎町 3-5-25、会長:須藤正敏)は、7月31日(火)より JA 東京アグリパーク(東京都渋谷区代々木 2-10-12)にて、夏休み特別イベント「極上だしで“夏”を味わう 和食 WEEK！」を開催致します。東京産の新鮮な夏野菜直売コーナーをはじめ、和食のルーツである「だし」をテーマにした料理力研究所 片幸子氏のオリジナルメニューをお召し上がりいただけます。「だし」の製造過程や素材の特徴などを学んでいただける展示等も同時開催します。夏の暑さに負けない美味しく楽しく食べるメニューで“夏”を味わう和食のひとときをお過ごしください。日本をもちあげたい！おもちのキャラクター「もちくん」着ぐるみもやってきます。夏休みの楽しい思い出のひとつにご家族で楽しんでいただけるイベントです。ご多忙のところ誠に恐縮ではございますが、ぜひともご来場賜りたく謹んでご案内申し上げます。 敬具

「極上だしで“夏”を味わう 和食 WEEK」イベント概要

【主催】 東京都農業協同組合中央会

【開催日時】 2018年7月31日(火)～2018年8月3日(金) 11:00～18:30 ※最終日 17:00 終了

【会場】 JA東京アグリパーク

東京都渋谷区代々木 2-10-12 JA東京南新宿ビル 1F (JA新宿駅南口より徒歩4分)

【実施内容】

◆料理力研究所 片幸子氏による「あぐりキッチン」オリジナルランチメニュー提供

・極上だしの焼きアジ茶漬け

だしのうまみをストレートに味わう“温かいだし茶漬け”

・鶏そぼろのトマト冷やだし茶漬け

夏野菜をヘルシーにたっぷり楽しむ“冷たいだし茶漬け”

価 格:各 500 円(税込)

※白玉団子のミニデザート付き

※一日限定各 25 食、無くなり次第終了します

◆東京産の夏野菜直売コーナー

◆和食の基本調味料「さしすせそ」展示、販売会

◆日本のだし文化パネル展示

◆和食卓伝統行事ディスプレイ展示

◆日本をもちあげたい！もちくんオリジナルグッズ販売

塗り絵コーナー、もちくん着ぐるみ登場(8/2、8/3 限定 12:30～/16:00～ 各回 20 分)



協 力：株式会社プラスサチ、株式会社プラスセン、料理力研究所

協 賛：株式会社伊勢正、株式会社沖縄物産企業連合、川光物産株式会社

株式会社梶原昆布店、合名会社河原酢造、熊石深層水株式会社

株式会社丸正醸造、株式会社日本オリーヴ研究所、株式会社ヤマヒサ

特別協力：一般社団法人 日本和食卓文化協会、有限会社サンウッド



片 幸子(かた・さちこ)氏 プロフィール

料理力研究所 主幹研究員

料理研究家・栄養士・JOOTA オリーブオイルテイスター

1977年新潟県生まれ。和食のだしと旬の素材を活かしたカラダにやさしい料理の普及活動を中心に日本の家庭料理の重要性や、本当の料理上手になるためのメソッドを伝えている。『料理力研究所』では主幹研究員を務めている。和食とオリーブオイルの組み合わせ方なども得意とする。大手食品メーカーの広告、販売促進、ホームページなどのメニュー開発、撮影フードコーディネートなどを多数手がけるほか、素材をテーマにした食イベントなどの企画実施、料理力 lesson や、オリーブオイル lesson を随時開催している。



JA 東京アグリパークについて

JA東京アグリパークは東京都新宿から東京都を中心とする全国のおいしい情報を発信しています。JA東京グループをはじめとした全国各地の農業関係団体が、毎週、週変わり地域の特徴を生かしたイベントを行い、皆様に“農業の魅力や重要性”“地産地消の大切さ”、“東京産や各地の農林水産物の魅力”を楽しく、親しみやすく発信しています。

おいしい
情報
届けます!
JA東京アグリパーク



◇買う◇

農林水産物などの展示・販売

東京をはじめとした、全国各地の新鮮で安全安心な旬の食材を、皆様にご提供いたします。JAオリジナルの加工品や東京都eマーク商品の販売、ときには野菜宝船の展示なども行います。

◇体験する◇

農業体験・料理教室・食材セミナーの開催

プランターによる収穫体験、そば打ち体験、お茶の淹れ方セミナーなどを随時開催。東京・新宿で農業と食の楽しさを体験することができます。

◇食べる◇

地域食材を使用した料理の販売

「あぐりキッチン」では、週替り東京産をはじめとした、日本各地の食材によるランチメニューや、お弁当などを販売します。

◇知る◇

情報発信とサポートデスク

情報発信の機能として、大型デジタルサイネージや検索端末を設置し、東京の農林水産業などの情報を見やすく、簡単に知ることができます。また、情報発信の窓口としてサポートデスクを設置し、東京産農産物の取扱店や生産者と飲食店などを結ぶマッチングサポートをしています。

※詳細はホームページ(<http://agripark.tokyo/>)等でご確認ください。



アグリ(Agri)の「A」とパーク(park)の「P」を組み合わせ、新芽を表現いたしました。新芽は、アグリパークがイベントなどを通して情報を発信し、人々とともに成長・飛躍していく思いを込めています。また、重なり合った部分は、ハートの形をしており、人と人の絆を結ぶ大切な場所をイメージしております。

【本件に関するお問い合わせ先】

東京都農業協同組合中央会 東京都立川市柴崎町 3-5-25 JA 東京第一ビル 4F

TEL:042-528-1372 FAX:042-528-1376 担当:西澤・小松

<http://www.tokyo-ja.or.jp/>