

地元食材、日本酒、伝統工芸品のマリアージュを体験！

地元食文化を再発見する

松山市協力のレストランイベント第一弾を開催

18日に先行メディア試食会を実施

【日時】 3月18日（土） 12:00-13:30（11:30開場）

【場所】 「日本料理 和敬」 愛媛県松山市三番町4-5-11 3F

【主催】 株式会社ぐるなび 【協力】 松山市

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎 以下、ぐるなび）は、地元食材の活性化と食文化振興のために、松山市内の飲食店において、地元食材、愛媛の日本酒、伝統工芸品のマリアージュをコンセプトに、一般消費者向けに地元食文化の再発見を目的としたレストランイベントを順次開催していきます。その第一弾として、松山市協力のもと、2017年3月19日（日）に「日本料理 和敬」で開催します。

それに先立ち、メディア向け試食会として、2017年3月18日（土）に「日本料理 和敬」にて開催いたします。

まつやま農林水産物ブランド認定の「松山ひじき」や松山市の伝統野菜の「庄大根」など松山食材を中心とした料理の試食と日本酒、そして、メイン料理に合わせて制作した砥部焼のお皿とお猪口をご用意しております。ご多忙中かと存じますが、何卒ご取材賜りますようお願い申し上げます。

■メディア先行試食会概要

開催日時 3月18日（土） 12:00-13:30（11:30開場）

場所 「日本料理 和敬」 愛媛県松山市三番町4-5-11 3F

電話 089-943-3514

アクセス 伊予鉄道城南線 市役所前駅・松山市駅前駅 徒歩6分

<当日の流れ>

11:30-12:00 受付

12:00-13:30 試食

13:30 閉会挨拶／質疑応答

<当日ご提供予定のメニュー>

先付／「松山ひじき」胡麻和え

蒸し物／「庄大根」と「鬼北熟成きじ」重ね蒸し 浅葱・「甘平」ポン酢

食事二種／「松山ひじき」御飯、「庄大根」おろし飯



松山食材を使った料理（イメージ）

※試食会では、一般向けレストランイベントの一部の料理をご用意します。

地元食材、日本酒、伝統工芸品のマリアージュを体験！

地元食文化を再発見する

松山市協力のレストランイベント第一弾を開催

18日に先行メディア試食会を実施

【日時】 3月18日（土） 12:00-13:30（11:30開場）

【場所】 「日本料理 和敬」愛媛県松山市三番町4-5-11 3F

※お食事ご用意の都合上、3月14日（火）18:00までにお申し込みをお願いいたします。

ご出席

御社名：

媒体名：

代表者名：

（計 名）

カメラ数： スチール

台 / ムービー

台

TEL：

FAX：

E-mail：

お食事： 人分



場所 「日本料理 和敬」愛媛県松山市三番町4-5-11 3F

電話 089-943-3514

アクセス 伊予鉄道城南線 市役所前駅・松山市駅前駅 徒歩6分