

食文研静岡県支部長／旬の会主宰 岩澤さんのもとへ大集合

『和食展 しずおか』サテライトイベント／静岡食の大交流会

あっぱれ 食の静岡大会 2025

日 時：2025年11月30日(日)

午後12時30分 受付開始／午後1時より

場 所：グランシップ6階『交流ホール』

静岡市駿河区東静岡 2-3-1／JR 東静岡駅徒歩1分

会 費：16,000円

講演会・交流会(料理・乾杯ドリンク・和食展入場券含む)

*2杯目からキャッシュオン方式にて

お申込みはメール及び電話で

●申し込み先：東京食文化創研舎・静岡県支部長&旬の会主宰・岩澤敏幸
メール：shunnokai.iwasawa@gmail.com 携帯：090-4261-3492



グランシップで会いましょう



第1部：講演会 午後1時～午後2時15分

和食展しずおかのみどころ

「静岡から世界に向けて食を発信せよ」

講師／ふじのくに地球環境史ミュージアム館長 佐藤洋一郎先生



上野国立博物館を皮切りに全国展開中の「和食展」の総合監修を行った和食文化研究の第一人者です。

第2部：交流会 午後2時30分～午後5時



食文研と旬の会生産者の食材を和の食にして

監修：佐藤洋一郎 製作責任者：早川総料理長(なすびグループ)

あっぱれ食の静岡をおいしく楽しみ、交流しましょう

早川総料理長

2010年11月表彰

「ふじのくに食の都づくり仕事人」

なすびグループの創業は1975年、今年50周年記念の年を迎えています。静岡県下、和食を主として様々な業態で皆さまのお近くでのご愛顧を頂いております。昨年も、県下25余の生産者さんの食材でお料理を仕立てあげさせて頂きました。本年も多数の生産者の方々の食材を駆使して、あっぱれ食の静岡をぞんぶんに楽しみ頂けますよう頑張っております。

● 前菜

鶏竜眼焼き・鶏皮サラミ(富士宮・青木養鶏場)
蒟蒻田楽(焼津・岩崎蒟蒻店)
もずく(藤枝・沖友)
アスパラと生ハム白和え(磐田・パシオス、富士宮・渡辺ハム工房)

● 造り

天然南鰯と富士山サーモン姿盛り(富士宮・柿島養鰯、静岡・杉山農園)

● 中皿

ローストビーフと生野菜(富士宮・さの萬)
エディブルフラワー(御前崎・横竹農園)
チーズ・オリーブオイル添え(静岡・牛妻チーズ工房、クレアファーム)

● 焼物

一黒しゃも山葵味噌焼き(御前崎・河森養鶏場)

● 煮物

E-REX 豚紅茶煮(富士宮・瀧下養豚場)
野菜の炊き合わせ
出汁(静岡・西尾商店)

● 揚げ物

山女香り揚げ(島田・やまめ平)

● 食事

ゆきえびのお寿司(磐田・海幸ゆきのや、島田・園田農園)

● デザート

みかんクリームダンジュ(島田・園田農園)

*当日の食材は入手状況により変更となる場合があります。

野菜／

青パパイヤ(富士宮・富士山パパイヤ)
姫ネギ・姫チンゲンサイ(浜松・京丸園)
海老芋(磐田・ファーム新貝)
クレソン(三島・三島クレソン)
サツマイモ(掛川・しあわせ野菜畑)

ドリンク／アルコール

和奏鳴2種(藤枝・杉井酒造、志太泉酒造)
藤枝エールビール(藤枝×静岡・葵ビール)
ガイアフローウキスキー(旬の会)
正雪・杉錦・開運ほか(藤枝・キリンヤ)

ドリンク／ノンアルコール

みずのみず(富士宮市・みずのみず株式会社)
水出し煎茶(旬の会・日本茶インストラクター部会)
梅ヶ島紅茶(静岡・隠れ茶を守る会)
オーガニック人参ジュース(掛川・しあわせ野菜畑)
オーガニックみかんジュース(島田・園田農園)

試食／葵牛ドライソーセージ(島田・杉村牧場) パパイア(富士宮・富士山パパイヤ) 梅加工品【島田・梅工房おいしい】 鹿肉ジャーキー(浜松・ジミート)

[静岡食の女神ブース&旬の会ブース]

楽しい試食、試飲と販売を会場内で展開します、お楽しみください