

東北の逸品を食べて
東日本大震災の被災地を
応援しよう！

東北グルメフェア

12月6日(土) 10時~19時
7日(日) 10時~16時



岩手県、宮城県、福島県の隠れた名産品をセレクトし、会場で展示販売します。お世話になった方へのお歳暮やギフトに、お正月のご馳走に、東北のうめえもんはいかがですか。

お手軽な単品販売から、お得なセット商品、ご進物用商品まで取り揃え、お味見もできます。当日お持ち帰りの他、ご注文での指定場所への配送や、かながわ県民センター11階支援室でのお引き渡しも承ります。

かながわ県民センター15階
(横浜駅西口より徒歩5分)



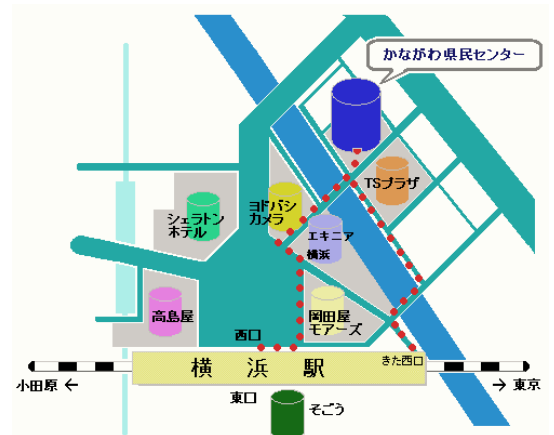
NPO法人
かながわ311ネットワーク

【主催】NPO法人かながわ311ネットワーク
<http://kanagawa311.net>

✉ info@kanagawa311.net TEL 070-5577-5394

【共催】かながわ避難者とともに歩む会 かながわ「福島応援」プロジェクト
チームかながわSUN 他

【協力】かながわ県民活動サポートセンター



被災した山田町の飲食店「三陸味処 三五十(みごと)」は震災で店舗が壊滅し、仮店舗で営業中です。

震災後に開発した佃煮「みごと」は平成23年度の岩手県ふるさと食品コンクール最優秀賞に選ばれました。

佃煮なのに、シャキシャキ食感なのが特長。山田湾で採れる海藻「アカモク」は鉄分が多くて栄養価が高く、磯の香りと濃すぎない味付けで美味しい。



震災直後から、大槌町を支援しているNPO法人Assist Sanrikuの理事長 高橋辰昇さんの店、高橋鮮魚店。

新しい商品開発にも励んでいます。海鮮珍味「海銀河(うみぎんが)」は、三陸産の新鮮な「スルメイカ」&「ホタテ」を厳選して使用しています。

名前は、岩手県立大学・盛岡大学の学生たちが付けました！

福島県いわき市は蒲鉾を生産する工場が沿岸に立ち並び、「板かまの生産日本一」といわれた場所です。震災で蒲鉾工場は大きな打撃を受け、工場の数は半分に減ったといわれています。

いわき市永崎で蒲鉾を生産する、(株)貴千も地震の被害に遭いました。床が割れ、震災1カ月後に発生した大きな余震で断水は長引き、工場が再開できたのは震災から1カ月以上経った4月27日のことでした。



八木澤商店
河野社長来たる！

同時開催 コラボ企画1

陸前高田と大ど根性

～八木澤商店とのコラボドレッシングお披露目会～

日時: 12月6日(土)18時～

会場: 大ど根性ホルモン

(横浜市西区北幸2-13-4 横浜平成ビルB1)

会費: お一人様 3,500円(事前申込制)

(八木澤商店と、大ど根性ホルモンのコラボ

ドレッシングのお土産、料理代込、ワンドリンク付)

主催: 大ど根性ホルモン

共催: NPO法人かながわ311ネットワーク

協力: NPO法人パクト

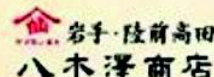
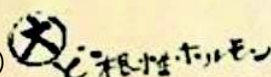
NPO法人横浜コミュニティデザイン・ラボ

ヨコハマ経済新聞

参加申込: 電話で申し込みください。

TEL 045-320-3077(大ど根性ホルモン)

復興支援 陸前高田コラボ商品



国産素材・ゆずを使用した
ポン酢ドレッシング