



国内外の美味しいものが有明に集結 東京味わいフェスタで群馬県をPR!

東京味わいフェスタ2018 in 臨海副都心

- 期日：9月21日(金)～23日(日)
- 場所：有明・石と光の広場
- 主催：東京都、東京味わいフェスタ2018 in 臨海副都心実行委員会
- 内容：日本各地や海外のこだわり商品の販売やPR等

有明で様々な国内外のこだわり食材等を販売!

日本全国の食材や料理、文化など多彩な魅力を発信するイベント「東京味わいフェスタ 2018 in 臨海副都心」が有明で開催されました。

当日は、北海道から沖縄まで20都道府県から34店・団体のこだわり食材や農産加工品の販売やPRが行われ、臨海副都心に店を構える4店から「三重県松阪ポークと千葉県産ブラウンマッシュルームのラグーソースパスタ」や「東京しゃもと東京うこっけい卵の炙り親子丼」等のこだわり料理、ワールドブースでは都内にある15か国のレストランから「北海道産きたほなみの小麦粉を使用したチュロス」や「東京産野菜とイベリコ豚のパエリア」等様々な料理が提供され、無料クッキングセミナーや国内外の様々なエンターテイメントも行われました。

群馬県からは「焼きまんじゅう」をPR!

群馬県ブースからはぐんまちゃん家と焼きまんじゅうの製造元「ほたかや」が出店していました。「ほたかや」は県内だけでなく代々木公園や東京タワー等の都内や他県でも様々なイベントで毎月実演販売を行っており、群馬県が誇るソウルフード「焼きまんじゅう」を積極的にPRしています。当日は、ふわふわもちもちの糰の香り豊かな生地にはたかや秘伝の味噌だれを塗り焼き上げた「焼きまんじゅう」・すべて手づくりで甘さ控えめのお酒の風味が豊かな「酒まんじゅう」等が販売されました。ぐんまちゃん家の職員も群馬県のパンフレットで群馬県の観光等の宣伝を行い、都内のお客様に群馬県や「焼きまんじゅう」をPRしていました。

また、埼玉県1位のいちご生産量を誇る吉見町の喫茶店「Happy Time」から吉見町産いちご（とちおとめ・紅ほっぺ・やよいひめ）をまるごと凍らせて薄く削ったいちご100%のかき氷「こいいちご」、茨城県の「榊小太郎物産」からテレビや漫画等の各種メディアで取り上げられた銚田市産紅はるかを丁寧に焼き上げた焼き芋を材料に、保存料や着色料等の添加物を一切使用しないノンシュガードリンク「飲む焼き芋」や「焼き芋かき氷」、岩手県の「りんごの森」から日本でも大変珍しい中身まで赤い小さなリンゴ「メイポール」を100%使用した爽やかな酸味と豊かな香りです自然なピンク色の天然色素が自慢の贅沢なプレミアムリンゴジュース等それぞれこだわりの食材を使用した自慢のメニューがPRされました。



東京味わいフェスタポスター



会場の様子



群馬県ブース



他県ブースの様子 (左から埼玉県、茨城県、岩手県)

