

## 「あいづ食の陣」開催中です！

2014年10月28日



[「あいづ食の陣」専用ホームページはこちら](#)

### 「あいづ食の陣」いざ出陣！

2014年4月、「会津人が胸をはって美味しいといえる食材を、旬の時期に味わってほしい」との願いから、食の一大イベントを旗揚げ。

会津若松市内の飲食店や宿泊施設の料理人がそれぞれに腕を振ります。

同じ素材でもここまで違うの!?と産地ならではの新たな味の発見も！

イベントは1年間を通して行われますが、3ヶ月ごとに素材が変わります。

その度に参加店もメニューも変わるので、いつも新鮮！

素材を購入できるお店や収穫体験なども合わせてご紹介します。

「あいづ食の陣」の赤い旗を目印に、イベント参加店に足をお運びください。

#### イベント概要

1年間を春(4月～6月)、夏(7月～9月)、秋(10月～12月)、冬(1月～3月)の4シーズンに分け、各シーズンのテーマ食材を利用した飲食メニューやお土産等を市内の各店舗で提供します。

○テーマ食材:春…アスパラガス 夏…トマト 秋…米 冬…会津地鶏

また、「あいづ食の陣」のPRイベント等も開催します。

イベント概要の詳細情報は、[専用ホームページ](#)をご覧ください。

#### 開催期間

春(アスパラガス)…平成26年4月1日(火)～6月30日(月) ※終了致しました

夏(トマト)…平成26年7月1日(火)～9月30日(火) ※終了致しました

秋(米・日本酒)…平成26年10月1日(水)～12月31日(水)

冬(会津地鶏)…平成27年1月1日(木)～3月31日(火)

#### 主催

あいづ食の陣実行委員会(事務局:地元農産物活用推進協議会(市農政課内))

実行委員会の詳しい情報は、[専用ホームページ](#)をご覧ください。

現在開催中！「あいづ食の陣・秋」(会津米・酒) 期間:10月1日(水)～12月31日(水)

10月からのテーマ食材は「会津米・酒」。

会津地域は美味しい米づくりに必要な「昼夜の温度差」「清らかな水」「豊かな土壌」が揃った地域です。

また、江戸時代には農業の指導書「会津農書」が記されるほど、綿々と続く生産者のたゆまぬ努力が高品質な米づくりに繋がっています。

「会津産コシヒカリ」は全国穀物検定協会が実施する「米の食味ランキング」で、過去25年間で18回が最高ランクの「特A」を取得しています。

また「会津産ひとめぼれ」も平成21年から連続で「特A」になっており、コシヒカリ以外でも米の美味しさが実証されています。

そして、米どころは酒どころ…

会津地域には約30の酒蔵があり、日々、切琢磨して酒造りをしています。

全国新酒鑑評会では福島県が金賞受賞数2年連続日本一となり、会津地域がこの快挙を大きくけん

引したことなどを背景に

「会津 日本一おいしいお酒が飲める郷」を宣言しました。  
ぜひ全国に誇る「会津米・酒」をご堪能ください！

【開催概要】

期間：平成26年10月1日（水）～12月31日（水）

参加店舗：市内の飲食店、宿泊施設、小売店など 計89店舗

メニューや店舗の詳細情報は、専用ホームページをご覧ください



「あいづ食の陣」PRイベント

現在、予定しているPRイベントの情報です。

イベント名	開催日	時間	会場	問い合わせ先	電話番号
会津若松市地産地消まつり	11月1日（土）～2日（日）	10:00～15:00	会津若松市鶴ヶ城体育館	市地産地消まつり実行委員会（市農政課）	0242-39-1253
商工会議所広場	11月22日（土）	7:00～15:00（予定）	会津若松商工会議所	会津若松商工会議所	0242-27-1212
会津若松の地酒大試飲会（予定） ※事前申込が必要になります	11月25日（火）	18:00～20:00	ルネッサンス中の島	会津若松酒造協同組合 （※参加費：1500円）	0242-26-1515

【笑う農業！第3弾】「よしもと芸人×会津米100%地酒飲み比べ」イベントを開催しました！

吉本興業とのコラボ企画第3弾となる「会津米100%地酒飲み比べ」イベントを10月11日に開催しました！

今回は「福島県住みます芸人」のべんぎんナッツのお笑いショーや、12酒蔵の会津米100%地酒を楽しんだりと内容盛りだくさんでした。

第4弾も計画ですので、詳細が決まりましたらお知らせいたします！



お問い合わせ

会津若松市役所 農政課

電話:0242-39-1253

FAX:0242-23-8180

✉メール