



ホテルメトロポリタン盛岡 For Wellness プロジェクト
“秋は短し 旅せよ岩手 WANDER IWATE” 岩手の秋をコト体験
美味しく学ぶ 出汁の世界 Vol.2
～出汁が引き出す 秋の味覚～

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）では、体験や学びを通して食文化や歴史、伝統を始めとした様々な地域の魅力を知っていただく機会を創出し、持続可能な地域共生の取組みの一環として「For Wellness プロジェクト」を実施しております。今回は「いわて秋旅キャンペーン 2025」に合わせ、今年 2 月に開催しご好評いただいた「出汁」の本質に触れるイベントの第 2 弾として「大人のための北東北エリアマガジン rakra（ラ・クラ）」大坪編集長をお招きし、岩手の食財にフォーカスし、最も身近な和食の出汁を学びながら岩手の秋をご体感いただきます。



▶ イベント概要

【イベント名】 美味しく学ぶ 出汁の世界 Vol.2 ～出汁が引き出す 秋の味覚～

【開催日】 2025 年 10 月 5 日（日） 11：00～14:00 終了予定

【会場】 ニューウイング 宴会場

【定員】 50 名

【参加費】 お一人様 5,000 円（税込・軽食付き）

【予約方法】 ホテル公式 HP でのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。

【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～17:00）

【予約フォーム】 <https://morioka.metropolitan.jp/topics/fws-005.html>

【内容】

rakra（ラ・クラ） × 日本料理「対い鶴」

① 出汁の魅力と豊富な岩手の食財に触れる

rakra 大坪編集長をゲストに迎え、「和」の魅力特集への想いや取材先で出会った食材や生産者とのエピソードなど交えて、今松料理長と岩手の食財についてご紹介します。

② 出汁の学びと引き出す体験

ホテル料理人の実演を見ながら、各食材の出汁の取り方や違いをご説明し、出汁（鰹、煮干し、椎茸など）の飲み比べなどを体験していただきます。

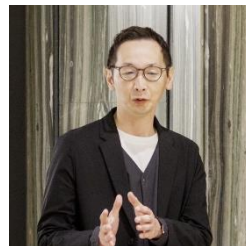
③ 出汁を味わう 秋の味覚ミニコース

今松料理長による出汁をいかしたメニューをご試食。旬の食材のほか、rakra に掲載しているご家庭でも再現できるメニューなどミニコース形式でお楽しみいただきます。

【ゲスト】

大人のための北東北エリアマガジン
rakra（ラ・クラ）

編集長 大坪秀之氏



日本料理「対い鶴」 料理長
今松 博幸



■ 出汁を味わう 秋の味覚ミニコースメニュー

- 小鉢：県産ほうれん草と県産木野子のお浸し
- 椀：三陸産白身魚の澄まし汁
- 煮物：筑前煮 *rakra7・8号掲載メニュー
- 揚げ物：天婦羅（安比舞茸、県産野菜）*会場内仕上げ
- 食事：木野子と鮭の炊き込みご飯
- 汁：なめこの味噌汁 *rakra7・8号掲載メニュー



※写真はすべてイメージです。

ホテル公式 HP：<https://morioka.metropolitan.jp/>

いわて秋旅キャンペーン 2025 ～秋は短し 旅せよ岩手 WANDER IWATE～

<https://iwate-kankocp.jp/>

岩手県が2025年9月から11月までの3ヶ月間、JR 東日本の「重点共創エリア」に指定されたことを受け、いわて観光キャンペーン推進協議会とJR 東日本グループが一体となって、インバウンドを含めた国内外からの誘客拡大や、岩手県が誇る伝統文化や地産品などの魅力的な地域アセットを活用した地域資源の磨き上げ・掘り起こしに取り組み、交流人口・関係人口の拡大を目指した積極的なプロモーションなどを実施しています。

「For Wellness プロジェクト」これまでの主な取り組み

- ・WELLNESS TIME～座禅体験と身体にやさしい朝食を楽しむ～
- ・座禅体験と身体にやさしい食事に加え、地元の歴史を学ぶウエルネスタイム座禅特別編
- ・コーヒーを通して盛岡の魅力に触れる 水の違いで楽しむコーヒーの味わい体験
- ・美味しく学ぶ出汁の世界～カラダとココロを育む食の授業～
- ・岩手県産大豆と松坂みそ店自家製米糀で作る みそ作り体験会



ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田まで

〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp