



食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup! 第2回開催について

浜松市では、今年度から浜松出身者、仕事や旅行で一定期間浜松に滞在したことがある方、浜松に関心がある方々をターゲットに、浜松の旬の食材等を味わいながら、浜松応援団を育てていくことを目指して『食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup! POTLUCK BAR 浜松』を開催します。

年4回の開催を予定しており、今回は2回目となります。

1 第2回のイベント概要

名称	食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup! POTLUCK BAR 浜松
テーマ	浜松パワーフード
日時	10月9日(木) 18:30-21:30 (第1部トーク/第2部交流会)
会場	東京ミッドタウン八重洲 5F 「POTLUCK YAESU」
料金	2,800円
主催	浜松市
企画・運営	株式会社花咲爺さんズ
協力	POTLUCK YAESU
申込	https://unaginoborimeetup1009.peatix.com

2 登壇者

【秋元 健一氏】

浜松パワーフード学会 会長
NPO 法人 出世の街浜松プロジェクト理事長

1963年東京都生まれ。ホテルの板前を経て、1998年に浜松産食材を使用した料理を提供する「浜松料理じねん」を開業。
「地域生物資源研究所」理事、浜松市「わが街・浜松宣伝部長」、NPO 法人「出世の街浜松プロジェクト」の理事長、「浜松市やらまいか大使」などを歴任。
食を通じて浜松の魅力を伝える活動を行う。



【宮本 純氏】

株式会社じゅんちゃんファーム代表取締役

静岡県浜松市を拠点に音響栽培というユニークな栽培方法を用いて「米」と「小松菜」の生産を行っている農業法人の代表。
祖父の代から続く米農家としての伝統を受け継ぎ、三代目として研鑽を深め、古き良きものを大切にしながら、未来へとつながるものづくりに取り組む。
現在は、米農家にマイナスの影響がある地球温暖化による高温障害に対抗するため、革新的な米づくり「再生二期作」に挑戦中。



3 食材

旬の食材「ドウマンガニ」や小松菜、浜名湖産牡蠣殻を肥料として育てたクレソンなど浜松の旬を生産者のお話を聞きながら食べる、浜松コース料理を提供します。

～メニュー～(変更になる可能性があります)

- ・ 前菜 浜名湖クレソンとアボカドのサラダ仕立て（クレソン料理）
- ・ 副菜 小松菜 シラス 桜エビのフリット（小松菜料理）
- ・ 魚介 ドウマンガニ料理
- ・ 肉 峯野牛すね肉と旬の浜松野菜のスパイスカレー
- ・ スイーツ 浜松食材を使用したデザート

お酒

【花の舞酒造：純米大吟醸酒】

バナナやメロン、穏やかな花の香りを感じ、口に含んだ時、炊いた米や蜂蜜の香り、熟れた果実、ユリのようなしかりとした花のアロマを感じます。含んだ時の印象はとてもやわらかい上品な印象。口中に広がる穏やかで奥深い甘さ。その次に繊細できめの細かい酸が、よりリッチな甘さを引き立てます。甘さが過ぎた後、適度な苦みや渋みが表れます。心地よい甘さの後に感じられるこの味は、主体となる甘さをさらに押し上げる役割を持ち、全体にメリハリを付ける役割も兼ねています。余韻に適度に残るビター感、合わせる料理の旨味を引き立てるとともに、再度あの甘さを味わいたいという欲求を掻き立てます。甘さと苦みのコントラストを体現している酒といえます。



【mineral brew（ミネラルブリュー）】

主役は浜名湖舞阪産の牡蠣殻。無限大の可能性を秘める未利用資源の牡蠣殻を有効活用。カリウムやマグネシウムなどのミネラルの補給を助ける「環境とアスリートに優しい」ビール。牡蠣汁が麦汁に溶け込むことでビールの風味にグラデーションがかかり、本場ヴァイツェンのような奥深さ。すっきり爽やかに飲めるだけでなく、芯の通った飲みごたえのあるビールに仕上がりました。



4 開催のポイント

(1) 東京ミッドタウン八重洲で全4回開催

毎回テーマを変え、浜松の「今」を伝えるトークと交流会を開催します。

(2) メイン食材は“浜松の旬”を象徴する特別ラインナップ

浜松パワーフード、花の舞酒造の日本酒、浜松の地ビールなどを提供します。

(3) 浜松を深掘りする“LIVE”トークセッション

各回テーマに応じたゲストスピーカーによるトークセッションや交流会を行います。
テーマについて深掘りしてマニアックな浜松をお届けします。

(4) 浜松ファンコミュニティ

全4回のトークと交流会、オンラインプラットフォームを通して、参加者の皆様と浜松応援団を作ることを目指すコミュニティイベントです。

取材申し込みについて

取材をご希望されるメディアの方は下記フォームからお申し込みください。

取材申込フォーム：<https://forms.gle/kwSSeV351dtakUBY9>

※各セッション終了後、登壇者や関係者への個別取材が可能です。上記申込フォームにてご希望を記載してください。