

食べて浜松を楽しむ うなぎのぼり Meetup ! 第3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、今回が3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	ディープな浜松観光
日時	12月2日(火) 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://unaginoborimeetup1202.peatix.com

2 登壇者

【高林 健太氏】

株式会社 HACK 代表取締役/共同創業者、ATLAS.LLC 代表、ニューコム商会共同主宰

1984年浜松市生まれ。千葉大学大学院工学研究科修了後、森ビル(株)に入社し、新規開発プロジェクトの都市計画、事業計画、六本木ヒルズのタウンマネジメントに携わる。2017年にUターンし、丸八不動産(株)を経て2021年独立。浜松を拠点としたまちづくり事業を行う。主なプロジェクトとして、新川モール、街食堂、水曜日のヨル喫茶、POP UP FOREST (実証実験) な



【中谷 明史氏】

山ノ舎代表

2015年に東京よりUターン、現在浜松市の中山間地域を拠点に活動。同地域での飲食店や宿泊施設、浜松市のインキュベーション施設の運営などを通じて、地域コミュニティのサステナビリティ向上に努めている。



【富士川 凜太郎氏】

株式会社 simpleA 代表取締役、NPO 法人こいねみさくぼ副理事長

豊橋技科大博士課程修了後、日立製作所で IT 開発・コンサルに従事。2012年に浜松市天竜区水窪町へ移住し、simpleAでアプリ開発やAI関連事業を開始。2016～2025年AuB取締役として腸内細菌研究・商品開発・ヘルスケアデータ事業を主導。NPO副理事長として地域活性化に尽力し、2024年農林水産大臣賞を受賞。水窪では妻とライオンカフェを営み、クラフトコーラやスパイスカレーミックスを販売。



【三井 いくみ氏】

株式会社 mocha-chai、株式会社 Hamanako Destination 代表

浜松市を拠点に、地域の文化・ものづくり・自然を体感できるインバウンド向け体験型ツーリズムを企画・運営。地元産業と連携し、企業や教育機関の「テクニカルビジット（視察研修）」受入プラットフォームも展開している。さらに、Hamanako Destinationとして、音楽やアートを切り口に地域ならではの地方創生コンテンツを制作している。



【玉越 賢治氏】

浜松市観光・シティプロモーション課 観光政策グループ長

1975年静岡県浜松市中央区中沢町生まれ。2000年4月浜松市役所に入庁。介護保険課、合併推進課、都心政策課等を経て、観光・シティプロモーション課に配属。

浜松が舞台の大河ドラマ「おんな城主 直虎」を活用した観光PRを担当した後、観光地域づくり法人である（公財）浜名湖ツーリズムビューローへの出向を経験。現在実施中の観光誘客イベント「浜松市×エヴァンゲリオン シン・ハママツ計画」の主担当を務める。エヴァンゲリオンの好きなキャラクターは、碇シンジの父・ゲンドウ。おすすめの観光スポットは、もちろん、天竜二俣駅の転車台。



3 食材

村越牡蠣養殖販売店：浜名湖舞阪牡蠣

<https://www.murakoshi-kaki.com/>

浜名湖舞阪牡蠣は、濃厚な味とプリプリの食感が特徴で、身が大きく、ミネラルを多く含んでいるのが魅力です。

水中に吊り下げて行う養殖法（垂下式）で、1年半に渡り常に最適な環境条件へ場所を移動させています。

天然の食のゆりかごとと言われる「浜名湖」の風土と丹念な作業により、上質で美味しい牡蠣が育ちます。

浜名湖は、淡水と海水が混じり合う汽水湖で、牡蠣が育つために最適な環境です。また、湖内の水質は比較的清浄で、栄養分が豊富なため、まろやかでクリーミーな豊かな風味の牡蠣が育ちます。



明石ファーム株式会社:アカシファームのフルティカトマト

<https://akashi-farm.com/>

明石ファームのトマトは、味が濃く、酸味と甘味のバランスがよいのが特徴です。老化予防効果のあるリコピンも通常の大玉トマトよりたくさん含んでおります。明石ファームは、浜松市村楠町の農場において、中玉トマトの栽培を専門にしており、季節に応じた栽培管理により、高品質なトマトを年間通して地域ち直接お届けし、農産物の「安定供給」と「地産地消」に取り組んでいます。



うなぎいも協同組合:うなぎいも

<https://www.unagiimo.com/organization/index.html>

「うなぎいも」とは鰻の頭や骨を肥料にして栽培したサツマイモです。

甘味が強くしっとりとした食感が特徴です。地域のお菓子や食品メーカー、小売店などと連携しながらご当地ブランドとして、地域の活性化を目的に活動しています。



ライオンカフェ:獅子舞発酵スパイスカレーミックス

https://lioncafe.stores.jp/?all_items=true

本商品「獅子舞発酵スパイスカレーミックス」は、水産産の和ハーブ・キハダ(生薬名オウバク)をはじめ、味噌・塩麴・甘酒などの発酵食品と多彩なスパイスを配合しました。従来のカレールーに多く仕様されている食用油・小麦粉を一切使わず、健康志向の方や子供にも安心して楽しめる仕上がりです。

ご家庭で短時間に本格的なスパイスカレーが作れる手軽さも特長で、忙しい主婦やおしゃれな食卓を求める方におすすめです。

モチーフには、カレーと同じくインドにルーツを持つ「獅子舞」を採用し、和とスパイスが舞い踊るような新しい食文化を表現してみました。



※上記は予定です。仕入れの関係などにより内容を変更する可能性があります。

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。

これまでの開催の様子



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。