


東日本グルメ紀行

東日本の玄関口「さいたま市」

大宮タカシマヤは  東日本連携・創生フォーラムを応援しています。

10月26日（水）→10月31日（月）

■連日午前10時→午後7時まで開催 ※最終日は午後6時閉場。

共催：東日本連携推進協議会、さいたま市

■大宮高島屋6階催会場



さいたま市では、東日本の交通結節点として、新幹線で繋がる各地域と連携に取り組んでいます。ぜひ、さいたま市に集まる東日本の旬な食材を堪能してみませんか。

さいたま市長 清水 勇人

本格的な人口減少社会を迎える中、さいたま市では、交流人口の拡大を図り、地方創生を推進する広域連携の取り組みが重要との考え方のもと、昨年「東日本連携・創生フォーラム」を初開催しました。

このフォーラムは、広域連携による地方創生を実現するため、北陸新幹線の延伸、北海道新幹線の開業を契機として、各新幹線沿線上の自治体の首長による広域連携による地方創生をテーマとしました。

こうした動きの中、本年は、さいたま市と大宮駅周辺の商業施設で構成される「東日本連携推進協議会」が協力し、各商業施設において東日本の地域経済活性化を促進する催しを開催します。

大宮高島屋では、東北・北海道・北陸・上越などの各新幹線沿線のグルメを紹介する「東日本グルメ紀行」を開催、東日本のグルメと埼玉県産のお米とのコラボレーションをはじめ、東日本から選りすぐりの全22店舗が出店します。



埼玉県産米「彩のきずな」「彩のかがやき」×東日本グルメのコラボレーション



×



×



●埼玉のお米「彩のきずな」と、富山の技

肉厚で油の乗ったますをたっぷりを使い、伝統の「逆さ造り」で仕上げました。

実演販売 [寿し工房 大辻] 富山県富山市桜新町
「東日本グルメ紀行」限定 ますの寿し
(1折) 1,401円 (各日30点限り)

「彩のきずな」は、埼玉県農林総合研究センターで交配を行って9年間かけて大事に育ててきました。粘りが特徴でなめらかな食感となり、酢飯によく合います。

●埼玉のお米「彩のきずな」と、金沢の粹

北陸の海で獲れる白えびや甘えびなど、素材にこだわった加賀百万石のにぎり。

お食事処 [金澤玉寿司] 石川県金沢市片町
金澤にぎり (5貫、味噌汁付)
1,620円 (各日50点限り)

●埼玉のお米「彩のかがやき」と、庄内の鮑

日本海の荒波に揉まれて育った山形県庄内浜産の黒あわびを主役に海の幸を贅沢にのせました。

実演販売 [天旬] 山形県東根市大字東根甲
天然黒あわび海鮮弁当
(1折) 1,944円 (各日30点限り)

×



×



「彩のかがやき」は、平成14年3月に品種登録され誕生しました。炊きあがったご飯は粘りが強くて、軟らかく、さっぱりした味ですが、ほのかな甘さを感じます。

●埼玉のお米「彩のかがやき」と、米沢牛

山形が誇る黒毛和牛を山形県産のりんごを使ったタレで仕上げました。

実演販売 [味の梅ばち] 山形県東根市神町
特別限定品 米沢牛弁当
(1折) 1,836円 (各日40点限り)

さいたま市で出会う新幹線沿線 グルメの旅

上越新幹線 長野駅

お食事処 [戸隠そば 山故郷] 長野県長野市戸隠

戸隠伝統の練る・打つ・切るの全てを手作業 にこだわり続けています。

天ぷらざるそば（1人前） 1, 588円



東北・秋田新幹線 古川駅

[とうふ処] 栗野 宮城県大崎市古川南町

大豆の旨みを活かすため、試行錯誤の末に辿りついた「湯葉重ね」製法は、濃厚な口当たりと大豆の持つ自然で豊かな甘みが特徴です。

湯葉重ね豆腐（110g） 432円

山形新幹線 さくらんぼ東根駅

[やまがた鳳凰倶楽部] 山形県東根市小田島地区

山形県特有の昼夜の気温差が大きく恵まれた土地で育ったラフランスと蜜入り完熟りんご。

山形県産バラード（4Lサイズ、1玉） 432円ほか



東北・北海道・北陸・上越などの各新幹線沿線のグルメ全22店舗が出店します。

東日本の郷土汁限定販売

- 10月29日（土）正午から
岩手県久慈市郷土料理「まめぶ汁」
- 10月30日（日）正午から
山形県の郷土料理「いも煮」
（1杯）各100円
- 1階正面口 〈各日先着100名様限り〉



※写真はいも煮（イメージ）

ふるさと納税ご案内コーナー

- ふるさと納税の目的や仕組みを分かりやすく説明、東日本各地の魅力ある返礼品を紹介。
北海道旭川市、山形県東根市、山形県山形市、宮城県石巻市、宮城県仙台市、富山県氷見市、富山県射水市
- 6階特設会場

※価格は、消費税を含む総額にて表示しております。

以上