



## 十和田の逸品取り揃えて首都圏フェア大盛況

8月27日から9月2日の7日間、千葉県柏市の高島屋柏店で「十和田奥入瀬味紀行」を開催。首都圏で十和田市の魅力、十和田産品のおいしさを大々的にアピールしました。

昨年引き続き2回目となるこのフェアは、店内狭しと「十和田づくし」の、のぼりがはためく中、地下1階を中心に、スイーツや野菜、タレ、バラ焼き、肉など12事業者が自慢の産品を出品。また、十和田湖ひめすの水槽展示、本市出身の写真家・和田光弘氏の写真展に訪れたお客様は感嘆の声をあげていました。

30日は、ステージイベントに小山田市長も参加し、トップセールスを行いました。ほかにも、スペシャルゲストとして、日本一予約がとれないお店と言われる「ラベトラ・ダ・オチアイ」のオーナーで、日本イタリア料理協会会長の落合務シェフが登場。十和田ふぁみりーずや十和田バラ焼きゼミナールの畑中舌校長らとともにトークやじゃんけん大会などでステージを盛り上げました。

本市の自然や美味を満載して紹介した「味紀行」。大盛況のうちに幕を閉じ、柏市民らお客様から、早くも来年の開催を待ち望む声が聞かれました。

### 十和田奥入瀬味紀行



- ① イタリアンの巨匠・落合シェフによるトーク
- ② 十和田ふぁみりーずもステージを盛り上げます
- ③ 銀色の美しい魚体を見せ人気を集めた十和田湖ひめす
- ④ 大好評の十和田産米粉を使用したスイーツ

テーマは  
スイーツ♪

### 第5回米粉アイデア料理コンクール 「<sup>べい</sup>米-1グランプリ」作品募集

**応募規定** ①「スイーツ部門」「ジュニア部門」の2部門とします。ジュニア部門のジャンルは問いません。

②作品はオリジナルで未発表のものに限ります。

**応募資格** ①県内在住または通勤・通学のかた

②12月7日(日)に開催する公開審査会に調理済みの応募作品を持参できるかた

③「ジュニア部門」の対象は、小学4年生から中学生までのかた

**使用する米粉** 十和田市産のうるち粉

※応募した先着40人にサンプルを無料配布

**審査・表彰** 部門ごとにグランプリ、準グランプリ、地産地消費各1点を決定し、表彰します。

※応募多数の場合、書類による一次選考を行います。

**応募方法** 指定の応募用紙（とわだ産品販売戦略課窓口で配布または市ホームページからダウンロード）に記入の上、提出してください。

**応募期間** 10月1日(水)～31日(金)

〒034-8615（住所記載不要）とわだ産品販売戦略課「米-1グランプリ係」宛て

### 十和田市6次産業化促進支援事業セミナー 「提案型商品開発・販路開拓の時代へ」

6次産業化や農商工連携による新たな「食」ビジネス展開のきっかけづくりと地域産業の活性化を目的として開催します。

農業をはじめ、食品産業など「食」に関心のあるかたは、ぜひご参加ください。

とき 10月22日(水) 午後2時～4時30分

ところ 市総合体育センター

講師 (株)キースタッフ

取締役 企画開発部長 伊藤 順さん

**内容**

- ①地域資源を活用した加工特産品開発のポイント
- ②加工特産品の用途開発を考える
- ③商品開発・販路開拓は自ら企画し、自ら提案する時代へ
- ④成功する秘訣は三つの視点を持つこと など

定員 40人（先着順）

**申し込み方法** 10月15日(水)までに参加申込書（とわだ産品販売戦略課窓口で配布または市ホームページからダウンロード）に記入の上、申し込みください。