

## コトラボ阿佐ヶ谷において食を通じた地方創生イベントを開催！

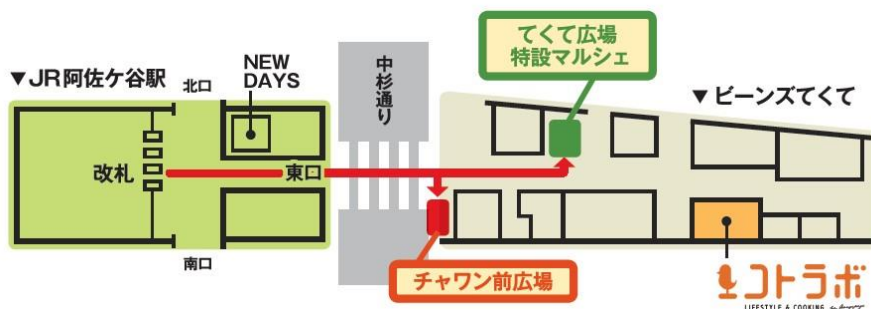
株式会社オレンジページ（以下、「オレンジページ」）と東日本旅客鉄道株式会社（以下、「JR 東日本」）は、自治体と連携して食を通じた地方創生に取り組んでいます。

オレンジページは、山形県飯豊町・小国町、新潟県関川村と連携して、10月28日、29日に「コトラボおいしいものマルシェ」を開催するとともに、11月下旬に地域の食の魅力を伝える料理講座を実施します。また、JR 東日本は、「JRE MALL ふるさと納税」のPRをあわせて開催し、地域の食を通じた地方創生に取り組んでまいります。

### 1. 「コトラボおいしいものマルシェ」について

オレンジページやコトラボにゆかりのある料理研究家が推薦する地域の産品を期間限定で販売します。また、「JRE MALL ふるさと納税」のPRをあわせて実施し、地域の魅力を発信します。




- (1) 日時：2023年10月28日(土)・29日(日) 10:30~18:00
- (2) 場所：ビーンズ阿佐ヶ谷 「てくてく広場」「チャワン前広場」



チャワン前広場（イメージ）

### (3) 参加自治体および主な販売品目

- ・てくてく広場特設マルシェ

自治体名	山形県飯豊町	山形県小国町	新潟県関川村
おすすめ商品	かえでの森 メイプルシロップ	小国短角牛いも煮	生かぼちゃプリン
価格(税込み)	1,166円(小)	800円	450円
画像			

※チャワン前広場においても、岩手県八幡平商工会・茨城県行方市・鳥取県の商品を取り揃えたマルシェを同時開催します。

## 2. 「コトラボ」料理講座について

コトラボは、オレンジページが運営する体験型スタジオです。山形県飯豊町・小国町、新潟県関川村と連携して、地域の食材を活用し、食を通して地域の魅力を伝える講座を開講します。

3 地域の講座の共通タイトルとして「ふるさとの味めぐり」等を入れ、シリーズ感を出していきます。



- (1) 会場：コトラボ阿佐ヶ谷
- (2) 参加方法：コトラボ会員登録(無料)し、以下からお申し込みください。  
<https://www.coto-lab.com/>
- (3) 申込開始日：2023年10月20日(金)予定
- (4) 定員：各回16名
- (5) 受講料：各回4,400円(税込み)
- (6) 自治体、日時、講座詳細：

自治体名	山形県飯豊町	山形県小国町	新潟県関川村
日時 (予定)	2023年11月20日(月) ①11:30~13:30 ②15:30~17:30	2023年11月22日(水) ①12:00~14:00 ②15:30~17:30	2023年11月29日(水) ①11:00~13:30 ②14:30~17:00
講師	吉田 愛さん (料理研究家)	川瀬 彩さん (Bistro COLORIS シェフ)	丹内 優子さん (料理研究家)
講座タイトル	山形県・飯豊町の甘み引き立つ雪室野菜と米沢牛を直送！ 吉田 愛さんと作る、IIDEのおいしいごはん。	Bistro COLORIS 川瀬 彩シェフに教わる。山形県・小国町の秋満載フレンチ。	新潟県・関川村の美味満載！ 鮭の焼き漬け香る、山菜づくしのお弁当を作ろう。
講座内容	飯豊町の「雪室貯蔵」にスポットをあて、雪室で寝かせることで野菜の糖度が上がるという特徴を生かし、その味を引き立てる料理を献立仕立てで紹介。野菜と合わせるの飯豊町産の米沢牛。切り落とし肉などお手頃なものを使い、ふだんの料理をワンランクアップさせるおかずを作ります。ご飯は特Aを獲得し続けているブランド米・つや姫を。飯豊町の食材をふんだんに使い、飯豊町にある造り酒屋・若乃井酒造のお酒を味わいながら、生産者と Zoom を通してつながるなど、多方面から飯豊町の魅力を深掘りしていきます。	新宿にあるレストラン「Bistro COLORIS」川瀬 彩さんを講師にお招きして、フレンチのシェフならではの視点で、小国町の食材の持つ魅力を存分にお伝えいただきます。「やまがた地鶏」をメイン食材とし、旬の食材を取り入れた構成でメニューを組み立て、その調理法や味わいを川瀬さんより、デモンストレーションで伝えていただきます。参加者は一部を実習し、フランス料理のコースメニューを完成、ご試食いただきます。また試食時には、小国町の観光、季節の暮らしや独自の文化などについてもご紹介し、町の魅力を訴求します。	山菜の塩漬けをメインにした構成で料理を組み立て、その味わいを丹内さんより、デモンストレーションで伝えていただきます。参加者は一部を実習し、各自で山菜づくしのおかずをお弁当箱に詰め合わせて仕上げます。山菜と合わせるの、地元で食べられている鮭の焼き漬けとかぼちゃのいとこ煮。地元名産の岩船米を炊き、その味わいを堪能するとともに、試食時には酒どころ新潟ならではの日本酒も提供し、ペアリングを楽しみます。関川村の観光 PR をお伝えし魅力を多角的に伝えていきます。

画像は全てイメージです。