

第四回

参加者募集!

食倶楽部

丹精込めて育てられるブランド豚
玉城豚を味わおう

読者限定企画 Simple × ふるさと味工房 アグリ
1日限定の食事会開催

手塩にかけて育てあげられた
やわらかくジューシーで臭みの無い肉
鮮度抜群の豚肉をバーベキューで堪能しよう

バーベキューで鮮度の良い玉城豚の美味しさをじっくり味わいます

食倶楽部

三重県は豊かな自然に恵まれ、魅力的な食材が豊富です。
またその食材を使った個性溢れる料理人たちの
素晴らしい料理がたくさんあります。

今まで食の情報を皆様にご紹介してきたSimple編集部が自信を持ってお薦めできるお店に、その日限定のスペシャルメニューを作っていただきます。
料理人の魂のこもった料理を、皆さんでゆっくり味わいましょう。

美味しい料理を通して、読者の皆様と日頃あまり接する機会も少ない料理人の方々やSimple編集部スタッフとの交流の場にもしていきたいと思ひます。

食

第四回は“玉城豚を食す”

第4回目のテーマは、玉城町にて育てられている玉城豚です。三重県内にも数々のブランド豚が存在しますが、この玉城豚もそのひとつ。宮川流域の水を使い、生育に合わせ餌をブレンドすることで、やわらかくジューシーで、臭みが無い健康的な豚づくりに徹的にこだわっています。

今回はこの玉城豚を、野外にてバーベキューで堪能します。厚く切られた新鮮な豚肉は、焼くことで香ばしさが増し、また甘みの強い脂身も適度に溶け出し、相性抜群の特製タレと絡むことで、美味しさが増しご飯が進むはず。玉城豚以外にも地元野菜や地元米など、玉城の自然の恵みを心行くまで味わってみてください。

当日は食事会の他に、ソーセージの体験教室や新米おにぎりイベントも予定しております。



当日ご試飲できます!

120年以上にわたり愛され続けてきた「キリンラガービール」が、美味さに磨きをかけ、ホップをより効かせることで、喉にグツとくる刺激感とコク・飲み応えのある味わいにブラッシュアップ! “世界初、アルコール0.00%”を実現した、全く新しいノンアルコールビールテイスト飲料「キリンフリー」。

※ご試飲は20歳以上の方に限らせて頂きます。協賛:キリンビール(株)三重支社
※お車でご来場のお客様は、「キリンラガービール」のご試飲はお断りいたします。



三重ブランドにも認定され、飯南にて伊勢茶を生産している「深緑茶房」。

すっきりとした自然の甘みが人気の「pukupuku紅茶」が、この度ペットボトルとして新登場。茶葉本来の風味を重視したノンシュガータイプのストレートティーです。

協賛:深緑茶房



ジューツという音と共に焼きあげられる厚みのある肉は、特製タレとの相性も抜群!



当日は食事の前に、ソーセージ作り体験を行います

9月4日当日“新米おにぎりイベント”を開催
参加者には玉城産コシヒカリ100%かまど炊きのおにぎりを1つプレゼント(午前のみ)



食

ふるさと味工房 アグリ

地元畜産農家より直接買入する玉城豚は看板商品。原料の豚肉からこだわり抜いたハム・ソーセージなどの加工品が人気です。また野菜や果物、お米など、玉城町で採れる食材もお得に販売しています。店内の工房で焼きあげられる手づくりパンもお薦めです。

参加者募集!! 9月4日(土)

食事会参加費/4,800円(飲み物代は一部必要となります)

【玉城豚のバーベキュー代、ソーセージ作り体験、オリジナル玉城豚料理のつまみ食い代含む】

当日はキリンビール商品と深緑茶房商品の試飲ができます

料理/「ふるさと味工房 アグリ」玉城豚Simple特別バーベキュー
定員/30名 ※定員になり次第受付終了
集合/10:00「ふるさと味工房 アグリ」
・鉄道の場合⇒最寄駅のJR多気駅またはJR田丸駅よりタクシーで15分
・車の場合⇒駐車場がございます

事業企画/月刊Simple

申込/電話にて下記①~⑦をお伝えください

①申込者氏名②参加希望人数(お子さまを含む場合は別途お伝えください)③郵便番号・住所④年齢⑤電話番号(連絡が取れる番号)⑥メールアドレス⑦来訪交通手段 以上
間/Simple編集部 食倶楽部担当
TEL.0596-35-0052(月~金曜9:00~18:00)

※ご注意

- ・お申込後、長期間ご連絡が取れない場合は、お申込を見合わせる場合があります。
- ・実施10日前以降のキャンセルはお受けできません。充分お気を付けてください。
- ・お申込頂きました情報は食倶楽部以外には使用致しません。
- ・小学生未満のお子様はソーセージ作り体験は見学のみとなります。
- ・今回の企画は新米のイベントと重なるため、少し早めに募集しています。