おいしくて
環境に良い野菜!?

いわて バイオ炭野菜

レストランフェア

2025 7.12(土)-7.25(金)

アンケートにご協力をお願いします！

バイオ炭野菜ってなに？

CO2削減のために、バイオ炭を撒いた畑で育てた野菜のこと！

このレストランフェアでは、久慈産のバイオ炭と、岩手町産の牛の堆肥を使い、岩手町で採れた「オールいわて」のバイオ炭野菜を提供します！

バイオ炭がCO_2削減につながる!?

バイオ炭は、使われない木・竹・もみ殻などを炭にしたもの

江戸時代から、畑の土壌改良材として使われてきました

炭素(C)を土の中に貯留することができます

土づくりをしながらCO_2放出を減らすバイオ炭が世界的に注目されています！

駅前バル～in沼宮内～
キャベツとめんこい黒牛のガーリック炒め ¥800
住 岩手郡岩手町大字江刈内7-7-2
☎ 0195-78-8115 定 月曜日
※ほかにレストランフェア対象メニューもあり！

けんちょう食堂(岩手県庁生活協同組合)
回鍋肉 ¥700
住 盛岡市内丸10-1
☎ 019-629-6466 定 土日祝日
※ほかにレストランフェア対象メニューもあり！

TAWARA
キャベツのピクルス ¥600
住 盛岡市大通1-5-18クレッセントビル2F
☎ 019-601-8010 定 日曜日
※ほかにレストランフェア対象メニューもあり！

スパイス料理 香炉
キャベツと旬野菜のタルカリを添えたカレーセット ¥1,200～
住 盛岡市内丸5-2 2F
☎ 090-6386-9767 定 日曜日・月曜日

CHATONS
アサリとキャベツのボンゴレビアンコ ¥1,650
住 盛岡市中ノ橋通り1-6-8 monaka2F
☎ 019-653-0234 定 火曜日

レストラン石神の丘
キャベツたっぷりボンゴレビアンコ 竹炭入りブラックコーンにコールスローサラダを添えて ¥1,200
住 岩手郡岩手町大字五日市10-121-20
☎ 0195-61-1602 定 12/31・1/1

東家本店
ソースカツ丼 ¥1,040
住 盛岡市中ノ橋通1-8-3
☎ 019-622-2252 定 原則第一水曜日

九十九草
トマトソースのロールキャベツ 夏野菜添え ¥1,300
住 盛岡市中ノ橋通1-8-4
☎ 019-622-2253 定 ランチ土日祝/ディナー日祝

主催／岩手県　フェア問い合わせ／岩手県受託事業環境配慮型農産物PR事業事務局(マノルダいわて内)019-624-8100

※価格は全て税込です。