

いわての
食財

いわての食材は
みんなの財産!!

2026

岩手県産食材のご提案・意見交換

生産者×レストラン 交|流|会

交流会
参加費
無料
(要予約)

岩手の「おいしい」を支える生産者と料理人が集う交流会です。
生産者の想いと食材の魅力に触れ、新たな出会いとつながりが生まれます。

日時

2026 1/20 火 14:00~16:30
(出入自由)

会場

東北Cafe & Diningトレジオンポート

〒107-0052 東京都港区赤坂3-12-18 赤坂館2F tel.03-6807-4242



トレジオンポート
ホームページ

いわての食が待っています!

Tregion

岩手・盛岡を拠点に、東北地域の食・流通・観光・情報発信を横断し、「東北に新しい価値を創造する」ことをミッションに掲げ活動しています。2013年の創業以来、飲食店を起点に産地訪問や地元人材との連携を通じて「地域のプラットフォーム」として事業を展開。2024年には本社を盛岡に移し、さらなる地域貢献を目指しています。

参加

生産者 | 道の駅かわさき川の灯、うるおい春夏秋冬、道の駅石神の丘、産直キッチンガーデンほか
飲食店 | 「黄金の國、いわて。」応援の店ほか
取扱店舗 | 岩手県のアンテナショップ いわて銀河プラザ

主催

岩手県(運営: 岩手県産株式会社)



お申し込みはこちら

締切: 2026/1/14 17:00まで

●当日参加も可能ですが、事前申し込みにご協力をお願いします。



お問合せ先

交流会事務局 岩手県産株式会社 tel.080-5742-2650 (三上) tel.080-6033-3663 (長澤)

〒020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南1丁目8-9 tel.0196-38-8161 (代表)

私たち自慢の岩手の食材をメニューにご利用ください。

交流会参加者(予定)



キッチンガーデン

(二戸市浄法寺町)

岩手北部山あいにある産直。長い仕入れ実績を持ち、毎週買いに来るファンも！冷涼な気候で育つ「しっかりとした味のある野菜」が人気です。



道の駅石神の丘

(岩手町)

岩手で人気ベスト3に入るほどの人気の道の駅。ブランド野菜の「春みどり」(キャベツ)など広い農地を利用した新鮮な野菜が魅力です。



うるおい春夏秋冬

(北上市)

岩手の中央に位置し、肥沃な土地で、愛情たっぷりの野菜づくりをしています。多品目で色とりどりの良い野菜を出荷しています。



道の駅かわさき川の灯

(一関市川崎町)

県南地区で人気の産直。農家の作る野菜の品目も多く、珍しい野菜づくりにも積極的。新しい野菜にめぐりあえます。

ご紹介する食材(予定)

※掲載の写真はイメージです。



いわて短角牛

いわて短角牛は、岩手県で飼養される希少な日本短角種による赤身肉ブランド。脂肪分が少なくタンパク質や旨味成分(アミノ酸)が豊富で、ヘルシー志向の方にも支持されています。



豚肉

岩手県の豚肉は、澄んだ空気と良質な飼料で育まれた豊かな旨味が特長です。中でも「白金豚」をはじめとするブランド豚は、きめ細かな肉質と上品な脂の甘さで高い評価を受けています。



鶏肉

鶏肉の生産量全国3位を誇る岩手では、こだわりの餌によって生産された多様な銘柄が販売されています。その中の一つ「南部どり」は、旨味あふれる柔らかな肉質と、すっきりとした後味が特長です。



水産物(牡蠣)

古くから養殖を行っている岩手では、宮古市から陸前高田市までの海岸沿いにカキの養殖棚が広がっています。きれいな海水が育てた岩手のカキは粒が大きく、プリッとした食感が特長です。



乳製品

本州一の面積を誇る岩手県では酪農が盛んで、全国的に有名な「小岩井」ブランドを筆頭に多くの銘柄が生産されています。カルシウムやタンパク質、ビタミンなど栄養バランスの良さも特長です。



りんご

岩手のりんごは、香り高くみずみずしい味わいが魅力です。寒暖差の大きい気候が、甘さと酸味の絶妙なバランスを生み、旬の季節には格別のおいしさを楽しめます。