Shimane × Italy

〈 島根イタリー 〉

島根・浜田の食材の素晴らしさを伝える食イベント

島根のイタリアンレストランのシェフが集まり

2023年5月21日(日)

11:00−15:00(L.O.14:30)

〈 会 場 〉

はまだお魚市場
駐車場テントスペース

［主 催］

浜田漁港周辺エリア活性化
イベント実行委員会

tel.0855-25-9520（浜田市水産振興課）

［共 催］

島根イタリー実行委員会

〈 参加費 〉

すべて1品500円で販売（チケット制）

〈 参加シェフ＆生産者 〉

赤松 健二（ピノロッソ・津和野） / 石川 慎哉（イタリア料理 Ruru・益田）
小西 達也（オマッジオ ダ コニシ・松江） / 前道 竜二（trattoria814・出雲）
大原 智恵子（トラットリアキツツキ・江津）
田村 弘志（里山イタリアン AJIKURA・邑南）

〈 お魚の協賛 〉

中山鮮魚店さん / 渡辺鮮魚店さん

〈 お野菜の協賛 〉

三島ファームさん

当日は「シェフのトークショー」や「野菜のミニマルシェ」なども予定しています！ お楽しみに！

Shimane×Italy

島根のイタリアンレストランのシェフが集まり島根・浜田の食材の素晴らしさを伝える食イベント！
当日は「シェフのトークショー」や「野菜のミニマルシェ」なども予定しています！お楽しみに♪

〇日　時
令和５年５月21日（日）11:00～15:00（L.O. 14:30）(小雨決行)

〇会　場
はまだお魚市場　駐車場テントスペース（浜田市原井町 3050-46）
（駐車場：はまだお魚市場駐車場をご利用ください。）

〇参加方法
当日販売されるチケットを購入してから料理と交換します。
※野菜ミニマルシェ、飲料については各ブースで直接お支払いください。

〇チケットについて
購入方法：<u>当日販売のみ（イベント会場のチケット販売ブースで販売します）</u>
販売開始時間：10時45分から
販売価格：500円（1品）※各店舗共通チケットになります。食べたい品数分購入してください。
※販売状況によってはチケット購入前にご希望のメニューが売り切れとなる場合があります。

〇形　式
各店舗２品ずつ、計１２品を提供します。（各品100食×12品）

〇出店者
（参加シェフ）
①赤松　健二（ピノロッソ・津和野）　②石川　慎哉（イタリア料理 Ruru・益田）
③小西　達也（オマッジオ　ダ　コニシ・松江）④前道　竜二（trattoria814・出雲）
⑤大原　智恵子（トラットリアキツツキ・江津）⑥田村　弘志（里山レストラン AJIKURA・邑南）
（その他出店者）
- 野菜販売：奥島根弥栄、三島ファーム
- ワイン販売：島根ワイナリー、奥出雲葡萄園
- ドリンク販売：FARMER'S BREWERY 穂波

〇食材協賛
中山鮮魚店、渡辺鮮魚店、三島ファーム

〇スケジュール

時　間	内　容
10：45	チケット販売開始
11：00	イベント開始（各店舗紹介、メニュー紹介など）
12：30	シェフのトークショー
14：30	ラストオーダー
15：00	イベント終了

■お品書き　※各シェフ 2 品提供、内 1 品は浜田市のお魚を使用したイタリア料理

店名		メニュー①	メニュー②	使用鮮魚
トラットリアキツツキ	大原シェフ	真アジと有機大豆のアグロドルチェ 新じゃが芋のクレマ	パスタ:リガトーニ　銀山赤鶏とアスパラガスのペストペコリーノ	マアジ
里山イタリア AJIKURA	田村シェフ	ホワイトアスパラの パンナコッタと三瓶サーモンのムース	浜田産ワカメとルッコラ、筍、石見ポークベーコンの味噌クリームピッツァ	ワカメ
ピノロッソ	赤松シェフ	浜田産魚介のラグーのタリオリーニ	津和野産和牛と 石見ポークのポルペッテ	イカ・真鯛・ ウチワ海老
イタリア料理 Ruru	石川シェフ	益田産牛テールと新牛蒡 モッツァレラチーズの パンツェロッティ(揚げピッツァ)	蓮子鯛とえんどう豆 甘夏のもち米リゾット	レンコ鯛
オマッジオ　ダ　コニシ	小西シェフ	カラマーリ スルメイカと青菜のインツィミーノ	大山鶏のロトロ 赤玉ねぎのアグロドルチェ	スルメイカ
Trattoria814	前道シェフ	真鯖のラグーソース スパゲッティーニ	島根県産豚のポルケッタ	マサバ

※仕入れ状況によってはメニューが急遽変更になる可能性があります。