



Morioka Green Festival

もりおかグリーンフェスティバル 2021



もりか マルシェ

Morioka Green MARCHÉ

NOV. 11/13 11/14

10:00~18:00 ※最終日 17時まで

場所/フェザン本館1F フェザンパティオ

つくる人、たべる人の笑顔に出逢える広場「マルシェ」で盛岡の秋を感じよう!

県内一の生産量と味の良さを誇る「盛岡りんご」をメインに、地元食材から生まれたジュースやジャムなどの加工品や地酒が登場! また、市内の調理師専門学校生によるレシピコンテストで選ばれたグランプリ作品を特別販売!! 「盛岡産美味」が一堂に集う見逃せない秋の2日間!

体験ワークショップ

押し野菜のキーホルダー作り

参加無料



押し花ならぬ、地元産の野菜で作った「押し野菜」を使ってキーホルダーなどを作ろう! いつも野菜の大切さを身近に感じられる優れもの!

30分ごと開催/定員4名 対象年齢:2歳以上 (7歳未満の方は保護者の同伴が必要です。)

※席に限りがあるため、お待ちいただく場合がございます。

マルシェ出店ブース紹介

美食王国もりおかプレゼンツ

シェフのたまごコンテスト ~盛岡産を召し上がれ~



未来のシェフを目指す学生たちによる「美食王国もりおか」の食材を使用したレシピコンテストを開催。惣菜・スイーツ各部門で見事グランプリに輝いた商品を特別販売します! 学生ひとりひとりの物語(ストーリー)にご注目ください。



監修 ホテルメトロポリタン盛岡 協力:北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ/菜園調理師専門学校

盛岡りんご推進協議会



「盛岡りんご」の代表格「ふじ」をはじめとする完熟りんごを生産者から直接お届けします。

ホテルメトロポリタン盛岡 「オリジナルドレッシング体験」



HOTEL METROPOLITAN MORIOKA JR-EAST

盛岡を代表する老舗「浅沼醤油店」のベースドレッシングにホテルのシェフがアレンジした盛岡の果実や野菜をミックスして生ドレッシング作りに挑戦!

美食王国もりおか セレクトショップ

盛岡の食材から生まれたジュースやお菓子など、素材を生かしたこだわりの逸品が勢揃い! 桜木農園の新商品「いちごミルクの素」も新登場!



桜顔酒造

盛岡市の東、眼下に鮎が住む築川が流れる自然環境に恵まれたところで地酒造りをおこなっています。砂子沢産のアロニアとのコラボから生まれたお酒「もりおか日和 アロニア」をお楽しみください。



TOMATOMAとつか



「津志田芋」をはじめ、実りの秋の旬の野菜を詰め合わせたイベント限定の「美食王国もりおかセット」を販売します。



特価にて販売!

凍霜害にあたりりんごを応援!! 主催:盛岡りんご推進協議会

【盛岡りんごマルシェ】

10/23 10/24

ワケあり、とか難ありなんて言わないで! 見た目は不揃いでも味自慢の「盛岡りんご」です。「りんごが大好き、たくさん食べたい!」方におすすめです。「買って」「食べて」生産者を応援しよう!!

※今春の凍霜害による規格外品を含みます。



もりかフェア

Morioka Green FAIR

11/14

まで開催中! ウラ面

フェザン館内レストラン街にて開催中! おすすめメニューなど詳しくは裏面をチェック!



フェザンでは、新型コロナウイルス感染拡大予防策を定め、館内での感染及び拡散防止に取り組んで参ります。ご来場の際はマスクの着用、検温、消毒等のご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。また、状況によりウイルス感染症の感染拡大防止の観点からイベントが中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※画像はイメージです。

【主催】盛岡市 【企画・お問い合わせ】もりかフェス事務局(フェザン代表)TEL.019-654-1188(時間/10時~18時)

「美食王国もりおか」の情報はこちらから▶

