

東日本の ミリョク

味 觀 技 事
発見! 07



特集

シティプロモーションイベントレポート

- 福島県郡山市×長野県佐久市
- 栃木県日光市
- 富山県魚津市×滑川市×黒部市×入善町×朝日町
- 第9回創業セミナー
- 地方創生ソリューションセミナー
- プロを対象にした鮭の試食会

4月・5月スケジュール
情報

まるまるひがしにほん
ひがしにほん

東日本のいーものせんぶ!

まるまるひがしにほん
(東日本連携センター) 広報誌07号 2020.04



皆さん、「魚」を食べたことがありますか?「シンキコイ」など鑑賞用として有名な魚ですが、江戸時代などでは上流階級で提供する高級食材として重宝され、現在も魚を食べる魚文化が残る地域が東日本には多くあります。その中でも今回は、食用魚で全国一の生産量を誇る福島県郡山市と、古くからの魚文化が残る長野県佐久市の日本有数の魚のまち2市がタッグを組み、魚の魅力を伝える共同フェアをまるまるひがしにほんで初開催しました。魚の旨を煮や甘露煮などの魚加工品の試食や甘露煮などの魚加工品の試



プロを対象にした魚の試食会

1階の共同フェアと同時に開催にて、2階では「プロを対象にした魚の試食会」を開催。「泥臭い」「骨っぽい」「捌きが大変」という昔ながらのイメージがあるという声が多い魚食ですが、これらの意見を積極的に反映させ、養殖技術や一次加工が格段に進化。魚のフレーク(刺身の柵状のもの)を活用した流通拡大にチャレンジする郡山市から、魚の歴史やうんちくの解説を前段に行っていたとき、郡山市で複数の飲食店を経営するリサーチクリア・渡辺代

りを、「魚」を食べたことがありますか?「シンキコイ」など鑑賞用として有名な魚ですが、江戸時代などでは上流階級で提供する高級食材として重宝され、現在も魚を食べる魚文化が残る地域が東日本には多くあります。その中でも今回は、食用魚で全国一の生

産量を誇る福島県郡山市と、古くからの魚文化が残る長野県佐久市の日本有数の魚のまち2市がタッグを組み、魚の魅力を伝える共同フェアをまるまるひがしにほんで初開催しました。魚の旨を煮や甘露煮などの魚加工品の試



福島県郡山市 × 長野県佐久市
コラボレーションレポート

美味しい魚こい 共同フェア



美味しい魚と 地酒が勢ぞろい! 美味しい魚こい共同フェア



両市の全酒蔵から選りすぐりの1本を試飲販売。全国唯一の製法で造られる木内酒造の「初鶴」凍米は即完売!



店頭の横断幕を掲げ、合わせて「スカイベリー」や

「どちおとめ」など旬な農

作物を販売するほか、店内では地

酒や甘味、鹿串を使ったクラフト

体験も楽しんでいただきました。

イートインでは金谷ホテルベーカ

リーの「ベジタブルカレー」を提供

皆さん、「魚」を食べたことがありますか?「シンキコイ」など鑑賞用として有名な魚ですが、江戸時代などでは上流階級で提供する高級食材として重宝され、現在も魚を食べる魚文化が残る地域が東日本には多くあります。その中でも今回は、食用魚で全国一の生

産量を誇る福島県郡山市と、古くからの魚文化が残る長野県佐久市の日本有数の魚のまち2市がタッグを組み、魚の魅力を伝える共同フェアをまるまるひがしにほんで初開催しました。魚の旨を煮や甘露煮などの魚加工品の試

食販売のほか、魚の刺身の試食を多数ご用意し、生の美味しさを味わっていただきました。また、郡山市・佐久市の全酒蔵から1種類ずつ日本酒をお取り寄せし、こだわりの地酒の試飲販売も同時開催。「初めて魚を食べたけれども食べやすく美味しくて驚いた」関東であまり目にすることのない地方の地酒を複数試飲できて楽しい」とご来館の皆さまから喜びの声を多數いただきました。

食販売のほか、魚の刺身の試食を多数ご用意し、生の美味しさを味わっていただきました。また、郡山市・佐久市の全酒蔵から1種類ずつ日本酒をお取り寄せし、こだわりの地酒の試飲販売も同時開催。「初めて魚を食べたけれども食べやすく美味しくて驚いた」関東であまり目にすることのない地方の地酒を複数試飲できて楽しい」とご来館の皆さまから喜びの声を多數いただきました。



創業セミナーは平日の夕刻以降の開催が多く、日中勤務をしている方も参加しやすい。

説得力抜群!また、佐久市からは熟成魚の刺身の試食

イといった魚の調理品3品に、皆

さん舌鼓を打っていました。「自分

も最初は魚が好きではな

かった」という渡辺代表が語

る魚の味わいや調理のコツは

最も最初は魚が好きではな

かった」という渡辺代表が語



第9回創業セミナー 『世界を変える』ビジネス者が語る

講師・モダレーター 株式会社COMMUNITYCOM 代表取締役 星野 邦敏 氏

ゲストスピーカー 株式会社SHOUSHI 代表取締役 周東 孝一 氏

株式会社SAKELAVO 代表取締役 坂下 慧志郎 氏

場所・まるまるひがしにほん2階 時間・18時30分～20時30分

実商品に触れる機会や参加者への問い合わせを交えた講演で、あっという間の90分でした。

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣います。

富山県の北東端をエリアとされる旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣います。

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣します。

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣します。

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣します。

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣します。

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場

富山と言えますのはすし、その他にも昆布蒲鉾や、ほたるいかの素干し、干物などが販賣します。

富山県の北東端をエリアとする旧新川郡を構成した魚津市、滑川市、黒部市、朝日町、入善町より、地元が誇る美味しいものを入荷!北陸グルメを紹介する2日間でした。皆さまご存じの「ますのすし」や富山ならではの「白エビ」を使用した珍味から、冬の味覚の代表選手「紅ズワイガニ」の身抜きなどなど、まさに北陸の「うまいもん」が売り場



地域産品のブランディング～成功するケーススタディ～ 地方創生ソリューションセミナー

講師・サイバー大学IT総合学部教授 北村 森 氏

場所・まるまるひがしにほん2階 時間・16時00分～17時30分



インパクトのあるフレーズと
生産者の商品に対する信
念が伝わってくるテキスト。



3名の親しみやすくあたかなキャラクターで、終始和やかな会となりました。



皆さん、「魚」を食べたことがありますか?「シンキコイ」など鑑賞用として有名な魚ですが、江戸時代などでは上流階級で提供する高級食材として重宝され、現在も魚を食べる魚文化が残る地域が東日本には多くあります。その中でも今回は、食用魚で全国一の生

产量を誇る福島県郡山市と、古くからの魚文化が残る長野県佐久市の日本有数の魚のまち2市がタッグを組み、魚の魅力を伝える共同フェアをまるまるひがしにほんで初開催しました。魚の旨を煮や甘露煮などの魚加工品の試

食販売のほか、魚の刺身の試食を多数ご用意し、生の美味しさを味わっていただきました。また、郡山市・佐久市の全酒蔵から1種類ずつ日本酒をお取り寄せし、こだわりの地酒の試飲販売も同時開催。「初めて魚を食べたけれども食べやすく美味しくて驚いた」関東であまり目にすることのない地方の地酒を複数試飲できて楽しい」とご来館の皆さまから喜びの声を多數いただきました。



味の出会い 日光

Report



この時期だけの味わい、搾りたての生原酒も入荷!日本酒好きが続々と試飲に訪れました。

Report



金谷ホテルベーカリー店舗入口にて出店しお客さまの目を引きました。

金谷ホテルベーカリー店舗入口にて出店しお客さまの目を引きました。

Report

皆さん、「魚」を食べたことがありますか?「シンキコイ」など鑑賞用として有名な魚ですが、江戸時代などでは上流階級で提供する高級食材として重宝され、現在も魚を食べる魚文化が残る地域が東日本には多くあります。その中でも今回は、食用魚で全国一の生

产量を誇る福島県郡山市と、古くからの魚文化が残る長野県佐久市の日本有数の魚のまち2市がタッグを組み、魚の魅力を伝える共同フェアをまるまるひがしにほんで初開催しました。魚の旨を煮や甘露煮などの魚加工品の試

食販売のほか、魚の刺身の試食を多数ご用意し、生の美味しさを味わっていただきました。また、郡山市・佐久市の全酒蔵から1種類ずつ日本酒をお取り寄せし、こだわりの地酒の試飲販売も同時開催。「初めて魚を食べたけれども食べやすく美味しくて驚いた」関東であまり目にすることのない地方の地酒を複数試飲できて楽しい」とご来館の皆さまから喜びの声を多數いただきました。



日光市PRイベント

Report

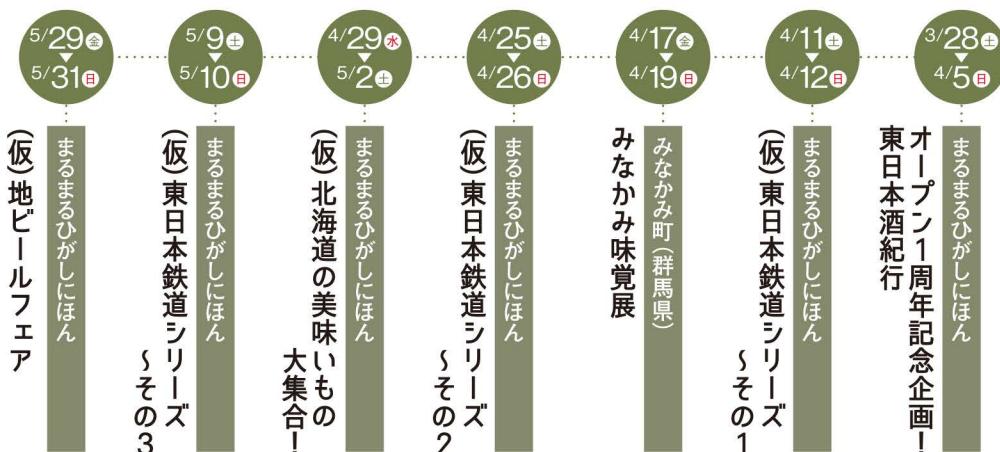
皆さん、「魚」を食べたことがありますか?「シンキコイ」など鑑賞用として有名な魚ですが、江戸時代などでは上流階級で提供する高級食材として重宝され、現在も魚を食べる魚文化が残る地域が東日本には多くあります。その中でも今回は、食用魚で全国一の生

产量を誇る福島県郡山市と、古くからの魚文化が残る長野県佐久市の日本有数の魚のまち2市がタッグを組

4・5月 1階のスケジュール

(3月25日現在)

イベント実施の有無はHPをご覧ください。



2階交流サロンは、
コワーキングスペースとしての
個人利用が可能です！

※各種イベント未開催時に限らせていただきます。

●ご利用料金
2時間 700円(税込)
1日 1,200円(税込)

●ご利用時間
11:00~19:00
(毎月第2・3曜日は休館となります)

詳細は1階まるまるひがしにほんスタッフへお尋ねください。

LINE はじめました！

“まるまるひがしにほん”的LINEアカウントでは、
イベント情報や注目の商品、ショップカード
サービス情報やお得なクーポンを配信中！
今おともだち登録すると、「おちょこ一杯」
または「ソフトドリンク1本(130円以下)」と
引き換えることができるクーポンがもらえなくれます！

おともだち登録するには
「友だち追加」で右のQRコードを
読み込んでください。

お得な情報
配信中!!



2020年元日より導入された酒サー
バーカード。一杯お得になるので
オススメです。

まるまるひがしにほんは、2年目
も新たなヒト・モノ・情報を交
流発信活性化していくよ
う努力していきます！

まるまる おみや

皆さまのご愛顧に感謝いたします！
祝・3月28日(土)オープン1周年！

まるまるひがしにほんが、つい
にオープン1周年を迎えるました。
この1年間、本当に多くのイベ
ント、セミナーを開催することができます！
また、大宮駅東口の立地
の良さや人通りの多さが魅力と
出展をいたしました東日本の立地
自治体さま、事業者さま、週替
わりのイベントやバリエーション
豊富なセミナーを楽しみに来館
いただきましたお客様。皆さま
に感謝申し上げます。



フェイスブック ホームページ

【営業時間】11:00~19:00

毎月第2、3曜日休館(但し、月曜日が祝・祭日の場合は翌火曜日休館)
※イベントのため営業時間が変更になる場合があります。

【所在地】埼玉県さいたま市大宮区大門町1-6-1 1F/2F

【お問い合わせ先】

TEL : 048(856)9111

FAX : 048(856)9108

HP : <https://marumaru-higashinihon.jp/>

E-mail : info@marumaru-higashinihon.jp

まるまるひがしにほんへの アクセス

●電車でお越しの方

大宮駅
東口(北)より **徒歩約1分**

●車でお越しの方

首都高速
新都心西出入口より **約15分**

●乗用車でお越しの方

当館には駐車場はありませんので、周辺駐車場のご利用となります。予めご了承ください。



※本資料掲載の情報・データは2020年3月現在での情報となります。今後予告せず情報が変更になる場合があります。最新情報は上記連絡先までお問い合わせください。

※本資料中の写真・イラストなどはイメージとなります。実際とは異なる場合があります。