

懇親会のご案内

日時 平成25年11月30日（土） 19：30～

場所 郡山ビューホテル4F パラシオ

福島県郡山市中町3-1

tel 024-924-1111

参加費 ￥5,000



※JR郡山駅から 徒歩7分

※OS会場からの直通バスもご用意いたしております。

※郡山ビューホテルアネックスとお間違えの無いようお願いいたします。

豪華!?景品の当たる抽選会に加え、
スペシャルゲストと福島名物を用意し
てお待ちしております！
当日参加も大歓迎です！
皆さん懇親会に来てくなんしょ～☆





福島の“食”文化をご紹介します



【こづゆ】

元々は庶民の口になかなか入らない貝柱を使用しているため、武家料理であったと言われています。それが庶民の料理となり、祭りや祝いの晴れ食として、また冠婚葬祭の時の膳にも必ず付く伝統食となりました。干し貝柱でダシを取り、塩や醤油で味付けをします。具材としては、里芋、しいたけ、豆ふ、きくらげ、こんにゃく、人参の7種類に、旬の物や青味などを入れる。祝いの場合は、割り切れないようにと奇数にこだわる会津の伝統食です。

【クリームボックス】

小型で四角い厚切りの食パンに、白いミルク風味のクリームを塗った、シンプルな菓子パンです。郡山市では非常にポピュラーな菓子パンで、市内各所のパン屋だけでなくスーパーマーケットやコンビニ、高校の売店などでも広く販売され、価格も手頃で人気が高い商品です。一方で近隣の県はおろか、同じ福島県内の市町村でも販売されていることは少なく、郡山市外に出てはじめてローカルフードであったことに気がつく者も多いです。



【くまたばん】

黒糖水に小麦粉を混ぜて練り上げ、こしあんを包み込んで、小判型に成形して、こんがり焼き上げ、砂糖をまぶした素朴なお菓子です。昔ながらの製法で、その日の気温や湿度に合わせて、黒糖の量を調整しふっくらと焼き上げています。くまたばんは、そうりに形が似ていることから「そうりばん」とも呼ばれています。手間暇惜しまず、作りだした「秘密のケンミンSHOW」でも取り上げられたお菓子です。

【イカにんじん】

スルメとニンジン（人参）を細切りにし、醤油、日本酒、みりんなどで味付けをします。主に、家庭で晩秋から冬にかけて作られ、おつまみ、おかずとして親しまれている福島県北部の郷土料理です。材料は、伝統的にはニンジンとスルメですが、家庭ごとに作り方も味も若干異なります。昆布を使用する松前漬けと異なり、ぬめりがなく、ニンジンの食感が楽しめるサラダ感覚の漬物です。



【なみえ焼きそば】

福島県双葉郡浪江町で生まれた焼きそばで、ご当地グルメの一つです。JR浪江駅近くの居酒屋『浪江名物元祖焼そば 縄のれん』が昭和30年に極太の麺を使用した焼きそばを提供し始め、それが浪江名物となりました。太めの麺が特徴で、具はモヤシと豚肉、濃厚なソースで味付けされ、一味唐辛子を振りかけて食べるのが通な食べ方とされています。

懇親会場にもご用意いたしますので是非お楽しみください☆