

第3回 WBSC U-15 ベースボールワールドカップ 2016 in いわき 開催記念

Hulaと世界の美食の祭典

7/30±31日

開催時間(雨天決行) 10:00~19:00

開催場所: 21世紀の森公園内(多目的広場周辺)
福島県いわき市湯本町上浅貝110-33 21世紀の森公園

夏休みの始まりに 食の世界旅行をしよう!!

農林水産省「料理マスターズ」受賞の
Hagi フランス料理店オーナーシェフ監修

U-15世界野球大会出場する国と地域の郷土料理が2日間限定で21世紀の森公園に集結! この機会に12の国と地域の郷土料理を食べに行こう!



先着ご来場者の方に**無料ふるまい!**



福島牛A5のミニステーキ
7/30(土) 12:00~先着 100名様
31(日) 12:00~先着 100名様



いわきゴールドしいたけの炭火焼き
7/30(土) 14:30~先着 100名様
31(日) 14:00~先着 100名様

福島県の食材等を使用して出場する国と地域の郷土料理をつくります。
その他、福島県内の郷土料理も集合!!

すき焼き 販売価格 1杯 500円

すき焼きは、砂糖と醤油などがバランスよく調和した伝統的な日本の肉料理です。食材は、福島牛、いわきネギ、いわきゴールドしいたけ、福島県産米のこんにやくを使用しています。

JAPAN

チヂミ 販売価格 5枚 300円

チヂミは、小麦などで作った生地を平たく伸ばして焼いた韓国の代表的な料理です。福島県産のブランド豚「麓山高原豚」、いわきネギ、福島県産小麦などを使用しています。

SOUTH KOREA

チャチャローネス 販売価格 1杯 500円

豚のバラ肉を油で揚げ、塩で味付けしています。福島県産のブランド豚「麓山高原豚」、いわき産の塩を使用しています。

CUBA

ポテト・ウェッジ 販売価格 1杯 300円

オーストラリアでは、よく見かける料理です。皮がついたまま揚げたものです。サワークリーム、スイートチリソースをつけて食べます。いわき産じゃがいもを使用しています。

AUSTRALIA

グラーシュ 販売価格 1杯 500円

隣国のドイツやハンガリーの民族料理を起源とし、チェコ独自にアレンジ加えた濃厚スープです。福島牛、福島県産の玉ねぎ、福島県産ブドウのワインを使用しています。

CZECH REPUBLIC

アサード 販売価格 1串 300円

アサードは、牛肉を炭火などで焼いたものです。元々は南米のカウボーイたちが、岩塩だけを味付けし食べていたと言われていました。福島牛、いわき産の塩を使用しています。

COLOMBIA

ホットドック 販売価格 1本 500円

アメリカ人に大人気のホットドック。ソーセージには、福島県産の麓山高原豚を使用し、パンは箕沢にも福島県産の小麦「ゆきちから」を使用しています。

UNITED STATES

水餃子 販売価格 3個 500円

台湾で餃子と言えば多くの人が水餃子を選んだらいいと思います。福島県産の米粉、麓山高原豚を使用しています。

CHINESE TAIPEI

エンパナーダ 販売価格 3個 500円

小麦粉で作った生地内に肉などを入れて油でからりと揚げます。会津地鶏、福島県産の玉ねぎを使用しています。

VENEZUELA

タコス 販売価格 1個 500円

タコスは、メキシコを代表する郷土料理です。トウモロコシのトルティーヤで福島牛の挽肉、いわき産トマトなどを包んでいます。

MEXICO

サンコーチョ 販売価格 1杯 500円

サンコーチョは、パナマの国民食といっているほど浸透している料理で、濃厚なチキンスープです。会津地鶏、福島県産の玉ねぎ、いわき産の塩を使用しています。

PANAMA

ホーキーポッキー 販売価格 1杯 500円

ニュージーランドでは、食後にアイスクリームを食べるのが一般的で、アイスクリームには、キャラメルが入っています。福島県産の生乳を使用しています。

NEW ZEALAND

福島県内の郷土料理も集合!! お問い合わせ: Hulaと世界の美食の祭典開催委員会 TEL.0246-38-9306

※数に限りがございます。売り切れの際はご容赦願います。写真はイメージです。保健衛生上当日、生野菜は、つきません。

うにの貝焼き

うにの貝焼きは、新鮮なムラサキウニの生殖巣をホッキ貝の殻に丁寧に盛りあげて焼く。揚げないよう蒸し焼きにしたもので、徳川時代の末期ごろ本場で作られたのが始まりと言われています。※今回のイベントには、震災の影響などから海外産を使用しています。

ジャンボカジキメンチ

肉厚、ボリューム満点の「カジキメンチ」です。第2回 みなとオアシス Sea版グルメ全国大会 in ONAHAMAグランプリのジャンボカジキメンチ。いわき市常盤沖は世界的にもカジキの漁場として知られ、「カジキグルメ」による町おこしが行われています。

冷しまミーすいとん

食べる力が家族料理として地元で昔から親しまれていたすいとんで、味付けは醤油ベースで、地鶏を使った出汁に、ごぼうをはじめ多くの野菜が使われています。元サッカー日本代表監督トリス氏が「故郷のおばあちゃん」と評したことから「まミーすいとん」と命名された樹葉町の名物料理です。

各日先着 200名様 無料ふるまい
7/30(土) 10:45~
31(日) 10:30~

郡山クリームボックス

厚切りで手のひらサイズの食パンに白いミルク風味のクリームをたっぷりつけた郡山市のご当地パン「クリームボックス」。手軽に食べられることから小さな子どもからお年寄りまで幅広い年代に長年愛され続けています。

なみえ焼そば

なみえ焼そば(ルーと特製)約60年前、労働者のために安く提供が良いため提供しようとした「なみえ焼そば」が誕生しました。専任中華職に真味とモチモチの、こってりとした濃厚ソースで仕上げます。一昧唐辛子をかけて食べるのが浪江流! まちおし団体(浪江焼そば)の活動により知名度が全国区となりました。

いわき産いちごの「かき氷」

いちご農家から仕入れた「いわき産いちご」を使用した「特製いちごシロップ」を開発! 練乳との相性抜群で、いちごの「酸味と甘み」がほどよくマッチした抜群のおいしさを提供します。

1日限定 500個 1個 400円

福島県産生乳を使用した「ジェラート」

農家直送の福島県産生乳を使用しており、パティシエが丹精込めて作った本格的なジェラートです。

ガザロ Casaro

福島県産もも

福島県は「果樹王国ふくしま」を代表する夏の果物で、全国上位の生産量を誇ります。濃厚で甘みたっぷりのジュンナーな味。今が旬な桃を、是非この機会にご賞味ください。

アルコールドリンク

ビアガーデンも 海外のビールも
ワインも金賞受賞酒蔵の大吟醸も おいしいソフトドリンクも

※お酒は20才になってから。未成年の飲酒は法律で禁止されています。

私たちも応援・支援いたします。Hulaと世界の美食の祭典

