

名古屋テレビ塔で3月開催! ぎふ・東濃の地酒と美濃焼を楽しめるイベント

①おつまみメニューご紹介 / ②2つのワークショップを開催

東濃(多治見市、土岐市、瑞浪市、恵那市、中津川市)の地酒を美濃焼の酒器で楽しめるイベント「MEETS TONO(ミーツトノー) 東濃の地酒と美濃焼。」を、2017年3月に引き続き、2回目を開催いたします。

個性豊かな酒蔵が今年は10蔵登場!「美濃焼」は日本の陶磁器生産量の約半分を占め、その種類は実に多様。地酒と美濃焼、東濃の人々に出会う場をつくり、東濃の魅力をPRします。

初回の参加者数は、2,232名(※チケット完売あり)。「東濃」にこだわり演出したイベントには、通常の日本酒イベントとは雰囲気が変わり若い女性の姿も数多く見られ、「東濃」の魅力を介した「交流」の場となりました。MEETS TONO 2017の様子は、ホームページからご覧いただけます!



MEETS TONO 東濃の地酒と美濃焼。

日本の原風景が息づく、ぎふ・東濃。

豊かな水で育まれた地酒を、この地に生まれた美濃焼で。

おいしくほろ酔う3日間。

東濃とのおいしい出会いを、さあ、どうぞ。

2017年3月開催時の様子



初回参加者の声
(2017年3月開催)
(アンケート、SNS等より)

「かなりオシャレなイベントに仕上がっていて、若い女の子も多かったな〜」「酒蔵さんの情熱、美濃焼の美しさ、ボランティアのあたたかさは、実際に訪れてみないと、分からない。」「改めて中部地方の可能性を感じたし、地元がもっと愛おしくなった」「器がもらえるのは、魅力的」「隣の知らない人と仲良く喋ったりできて楽しかった」「次回もあったら、また行きたい」…等

①おつまみメニューのご紹介です！

東濃の食材を使ったおつまみメニューを、このイベントのために創作しました。昨年の人気メニューに加え、新たな食材を取り入れ作った新メニューや、日替わりでスイーツメニューもご用意いたします。

※メニュー名や内容は変更する可能性があります。ご了承ください。※写真はイメージです。

協力:nocake.



坂田豆腐の味付き揚げ クリームチーズ焼

知る人ぞ知る、坂田豆腐店(土岐市)の“味付き揚げ”。
クリームチーズをはさんで、こんがり焼き上げます。



恵那鶏もも肉の日本酒煮

恵那鶏(中津川市)のモモ肉を日本酒で柔らかく煮て、
隠し味にはオリーブオイルとアンチョビペースト!



霜降り瑞浪ポーノポークの角煮

瑞浪市が誇るブランド豚「瑞浪ポーノポーク」の豚バラを
角煮に。添えたマーマレードジャムがマッチします。



瑞浪ポーノポークウインナー 酒粕味噌ソース

ジューシーに焼きあげた瑞浪ポーノポークウインナーに、
オリジナルの酒粕味噌ソースを添えました。



ちこり村のチョコリ ひとくちグラタン

ほろ苦さが特徴のチョコリ(中津川市)に、まるやかなホワ
イトソースとチーズをのせました!



瑞芳園のほうじ茶とお出汁で煮た がんもどき

石川屋豆腐店(多治見市)のがんもどきを、瑞浪市唯一
の茶園「瑞芳園」のほうじ茶を使い、香ばしく仕上げました。



東濃5市とん汁

東濃5市から食材を集めて作った豚汁です。チコリ村の
野菜とあじめこしょう(中津川市)、マルコ醸造味噌(恵那
市)、瑞浪ポーノポーク(瑞浪市)、坂田豆腐のあげ(土岐
市)、牧田こんにやく(多治見市)



下石の味ご飯 煎り酒茶漬け

やきものの産地・土岐市下石町のソウルフード「味ご
飯」に、梅の風味を効かせたお酒入のお出汁を添えま
す。お茶漬け風に召し上がれ。



高級珍味 ヘボ(蜂の子)

東濃地方で「ヘボ」(恵那市・中津川市)と呼ばれる
蜂の子。佃煮をそのまま盛りつけました。一度お試しあれ。

日替わりメニュー

16(金)
限定!



苺と春菊の白和え

甘原(つづはら)ええのおイチゴ園(多治見市)
のイチゴに白和えを可愛らしく盛り付け。甘酸っ
ぱさがよく合います。

17(土)
限定!



日本酒と 東濃糸寒天で作った琥珀糖

恵那市山岡町の特産品・細寒天を使った、日本
酒香る甘い、キラキラな琥珀糖です。

18(日)
限定!



バナナチョコケーキ 熱燗アフォガード

しっとり焼き上げたケーキ。購入した熱燗を少
し注ぎ入れアフォガード風にと、なお美味。

おつまみを盛り付ける小皿も美濃焼です。お使いになった小皿はお持ち帰りOKです。ぜひご自宅でもお使いください。

②2種類のワークショップを開催!

ともに、3月17日(土)・18日(日)のみの開催です。入場チケットお持ちでない方も楽しめます。

いっこんはい

一献盃で呑み比べ体験

1つの日本酒を、カタチの異なる4つ
の盃で味わう体験イベント。使うの
は土岐市の窯元・カネコ小兵製陶
所が造る「一献盃」。選んだ盃から
読み取る、ちょっとした性格診断も。



各日、①13:00~ ②14:00~ ③15:00~ ④16:00~
各回30分程度 定員:各回5組 ※HPより事前予約優先。
参加費用:500円/1人(当日支払い)
〈呑み比べ用お酒4杯(15ml×4杯)、特別おつまみつき〉

焼きたてお猪口づくり

七輪を使った陶芸ワークショップ
チーム・7rinzによるイベント。素焼き
のお猪口に好きなように釉薬をかけ
て、その場で七輪で焼き上げて完成!
そのままお持ち帰りいただけます。



各日、①13:00~14:00 ②14:30~15:30
定員:各回定員10名 ※HPより事前予約優先。
16:00~フリー ※当日お気軽にご参加ください。
参加費用:1,500円/1個(当日支払い)

東濃の地酒 JIZAKE



各蔵自慢の地酒が集合。

名古屋ではなかなか飲めない地酒も集まります。新酒はもちろん、熱燗もご用意!会場には杜氏も登場します。お土産用の物販もあります。
※ノンアルコールドリンクもご用意しております。

◎参加酒蔵(10蔵)

林酒造 (可児)	三千盛 (多治見)	ちこのいわ 千古乃岩酒造 (土岐)	中島醸造 (瑞浪)	若葉 (瑞浪)	岩村醸造 (恵那)	はざま酒造 (中津川)	大橋酒造 (中津川)	恵那醸造 (中津川)	三千櫻酒造 (中津川)
星像天狗	三千盛	千古乃岩	小岩街	若葉	女城主	恵那小	笑置鶴	鯨波	三千櫻

美濃焼の器 MINOYAKI



※写真はイメージです。

酒器を選んで味わう。

よりすぐりの窯元や作家から、多彩な美濃焼の酒器を約150種類集めます。ご自分でお好みを見つけてください。おつまみの小皿も美濃焼です。お使いいただいた美濃焼の酒器と小皿は、そのままお持ち帰りいただけます。
※小皿2枚で「通貨」のタイルコイン(1枚)と引き換えもできます。

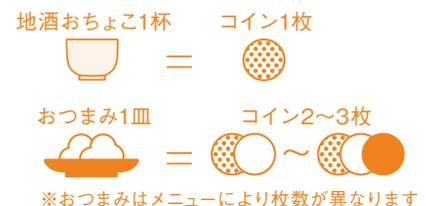
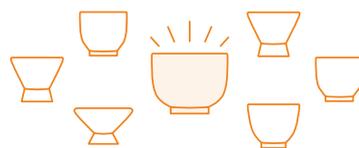
開催日時：2018年 3月16日(金)17時～21時 / 17日(土)12時～20時 / 18日(日)12時～17時

会場：名古屋テレビ塔下(屋外スペース) 住所：名古屋市中区錦 3丁目6-15 先

入場チケット：(各日)前売 ¥2,500 / 当日 ¥3,000(前売チケットはなくなり次第、販売終了)
(発売中) ※料金には、オリジナルタイルコイン(通貨8枚)・選べる美濃焼の酒器(1個)・和らぎ水などが含まれます。

楽しみ方(システム)：

- ①会場で、入場チケットと引き換えでスターターセットをお渡しします。
- ②続いて、お好きな酒器(1個)を選んでいただきます。
※時間帯により出ている酒器はまちまちです。
- ③セットに入っているタイルコイン(通貨)を、地酒、または、おつまみと交換してお楽しみください。



- ◎タイルコインは会場で追加販売します(5枚セット=¥1,000) ◎基本的に立ち飲みです。イスのご用意はありません。

主催：東濃ぐるりん観光事業実行委員会(構成団体：多治見市、土岐市、瑞浪市、恵那市、中津川市)
後援：名古屋国税局、名古屋市、久屋大通発展会、ひがしみの歴史街道協議会、ツーリズム東美濃協議会、多治見市観光協会、土岐市観光協会、瑞浪市観光協会、恵那市観光協会、中津川市観光連絡協議会、大ナゴヤ大学、大ナゴヤアース
※この事業は岐阜県からの補助金を受けています。

協賛：多治見市美濃焼タイル振興協議会
企画・制作：クーグート
協力：中山道 大銀、スーパーファンタスティックヌードルズ、DERO市原建築設計事務所、stand Coup!、pool

3月16日(金)19時～ オープニングイベントとして、東濃5市市長が参加する鏡開きを実施

16日(金)の入場チケットでご来場の方を対象に、鏡開きの酒を振る舞います。なくなり次第終了。※市長の参加は予定です。

前売チケット販売や詳しい情報はホームページへ <http://www.meets-ono.com>

関連するイメージ画像データもご用意しています。お問合せください。

[お問合せ] 東濃ぐるりん観光事業実行委員会 ミーツ トーナー事務局
メール info@meets-ono.com / TEL052-241-0233(株式会社クーグート内 担当：榎本、森田)