

massan の土鍋レストラン & マルシェ 8/22 & 9/19(土)



三重県伊賀の窯元 長谷園さんにご縁でこのイベントの開催が決まりました！

長谷園さんの土鍋に魅了されてしまった massan は、静岡でカフェを営業する傍ら、からだに優しい食材を使った土鍋料理イベントや発酵料理教室などを各地で開催されています。

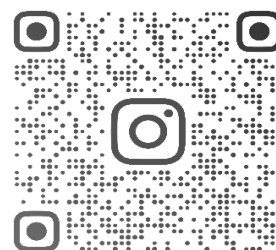
massan に「みどりやでもやって欲しい！」と直談判。快くご了承いただきました！

ナチュラルワイン好きの massan が自ら栽培するお野菜や、友人から譲り受ける無農薬野菜など、顔の見える生産者の食材を使った土鍋料理を皆さまの目の前で調理します。それに合わせてナチュラルワインをセレクト。massan の土鍋料理とナチュラルワインの美味しさを体験してみてください。

【土鍋レストラン】 8月22日(土) & 9月19日(土)

※8月と9月は同じメニューになります。

- ① massan の土鍋ランチ 13時~15時 ご参加費：7,500円
土鍋料理とそれに合わせたナチュラルワインを2杯。
※追加のお代わり出来ます。
- ② massan の土鍋ディナー 17時~19時 ご参加費：8,500円
土鍋料理とそれに合わせたナチュラルワインを3杯
※追加のお代わり出来ます。



MASSAN_KANNAMI

massan のインスタ

《メニュー》 テーマ：発酵台湾中華

採れたて野菜を腐乳ドレッシングで ~畑の香りを、発酵の塩気でひらく一皿

蚵仔煎 | オアチェン ~牡蠣糍の香りと甘酒チリソース

酸辣湯 ~中華花と黒酢の、香り立つ土鍋スープ

massan 麻婆豆腐 ~辛さより、香りと余韻で食べる麻婆

土鍋ごはんと魯肉飯 ~醤油麹と五香粉で煮込む、夏の台湾ごはん

発酵あんこと豆花 ~やさしい甘みの甜茶シロップ

※お野菜などの材料の入手状況により、メニューを変更する場合がございます。ご了承ください。

【massan マルシェ】 8/22 & 9/19(土)12 時～

massan レストラン開催日、みどりや酒店店内で開催！

massan がご用意する無農薬や減農薬、有機や自然農、自然栽培など、生産者の顔が見えるお野菜、からだに優しいこだわりの加工品、発酵調味料などを販売いたします。



【プロフィール】

massann 伊藤正也さん

「グローバルダイニング」「楽食酒圓」「オストレア」「ビオファームまつき」飲食業に携わり 25 年。東京 10 年静岡 10 年大阪 3 年。イタリアン、京和食、フレンチ、ファーストフード様々な業態や店舗を経験。コロナ禍に静岡移住。偶然出会った発酵あんこの魅力に惹かれる。15 年ほど慣れ親しんだ土鍋、長谷園「かまどさん」や「みそ汁鍋」で顔の見える食材をつかった創作料理をはじめめる。現在は massan 店長として、野菜と発酵食と土鍋の魅力を伝える、旅する土鍋レストランや発酵料理教室の活動に従事。「やってみたいを大切に」がスローガンの食の伴走者



【massan からのメッセージ】

～ 畑のごちそう・顔の見える食材・楽しいから選ぶ ～

massan のお店では、友人の畑で自ら収穫させてもらっているものや、友人知人から直接届く畑の野菜や果物がほとんどです。全ての食材において可能ではないですが、無農薬や減農薬、有機や自然農、自然栽培など、できるだけ身体に優しい食材を使いたいと思っています。

三十代体調を壊し、食生活をみなおしました。その中で、食材にこだわりすぎたらまたきゅうくつになってしまいました。それまでの体験をとおり、身近な環境の中で出会った顔の見える生産者やつくりてのたべものにところが動きました。

可能なかぎり、畑や田んぼや生産現場に出向いて、生産者さんと直接お話しをする。繋がる。魅力を知る。ここがとってもワクワクします。

生産者さんの熱い思いも一緒に乗せて、massan の料理に仕立てています。ぜひ、魅力的な食材を味わってください。