畑のごちそうとナチュラルワイン　　みどりや酒店店内にて

massan の土鍋レストラン&マルシェ 1/23＆2/20(土)






三重県伊賀の窯元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。
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】1 月 23 日(土) &2 月 20 日(土)

※1 月と 2 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

テーマ「和の食卓」
冬の野菜や穀物に、土鍋の火入れと発酵の旨味を重ねて、滋味深い味わいに。旬の食材をおいしく食べて、季節に合わせて身体をいたわる。そんな身近な薬膳の知恵を取り入れた冬の 6 皿です。

«メニュー»

・旬魚の炙りと冬野菜の香りなます
・焼き蕪の温菜 柚子塩糀で（ビストロ土鍋）
・白きくらげと海老、焼き蓮根の澄まし椀（みそ汁鍋）
・鴨と百合根の冬仕立て 胡桃味噌の香り（ふっくらさん）
・黒豆と蓮の実、黒米の土鍋ごはん（かまどさん）
・野草をまとう縄文漬け
・発酵あんこのぜんざい
・無肥料自然栽培ほうじ玄米茶

※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。

レストラン＆マルシェの今後の予定　3/20(土)ご予約お待ちしてます！

【massan マルシェ】1/23 & 2/20(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する」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し、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こころが動きました。
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。