

「いちご よこすかポートマーケット」
三浦半島を料理するフードエクスペリエンス企画「半島キッチン」始動！

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。
このたび、昨年10月に、「三浦半島フードエクスペリエンス」をコンセプトにオープンした
「いちご よこすかポートマーケット」において、三浦半島のすべてを料理するフードエクスペ
リエンス企画「半島キッチン」が6月25日に始動しました。



三浦半島のすべてを料理する「半島キッチン」

農業、漁業、畜産業から料理、サービス、食空間、マルシェ、食育、さらには環境問題から社会貢献まで、「食」を中心にしたあらゆる体験を私たちは「フードエクスペリエンス」と呼んでいます。

三浦半島の美味しいコト、ハナシ、モノ、ヒト、歴史など、すべてを料理してしまう場所にしたいという想いでスタートした「半島キッチン」。毎回テーマを決め、参加者のみなさまと共に食べて、話して、新しいものを生む、三浦半島の食の魅力を発信するとともに、新たなコミュニティの創出を目指します。

第1回のテーマは「マグロ」

「半島キッチン」第1回目は、「半島キッチンオフィシャルシェフ」である横須賀出身の吉田友則シェフをお招きし、よこすかポートマーケットが元マグロ倉庫であったことにちなみ「マグロ」をテーマとしたイベントが開催されました。吉田シェフがつくるマグロ料理をいただきながら、三浦半島の食の歴史や漁師めしである塩マグロの紹介、地元の漁港に揚がる未利用魚の活用など、食文化にまつわるお話をお伺いしました。また、食後には、その土地の風景とともに楽しむ「ロケーションコーヒー」として、横須賀出身の焙煎士 三井雅樹氏により特別にセレクトし

いただいた珈琲豆をご参加者の皆様とミルで挽き、テラスから見える港を眺めながらお楽しみいただきました。参加者の方々には、「シェフの三浦半島に対する気持ちが伝わり、より一層楽しさ美味しさが増えた。」「街を巻き込んだ大きなイベントにつなげていけたら横須賀の発展につながる」と期待している。」といった感想をいただきました。

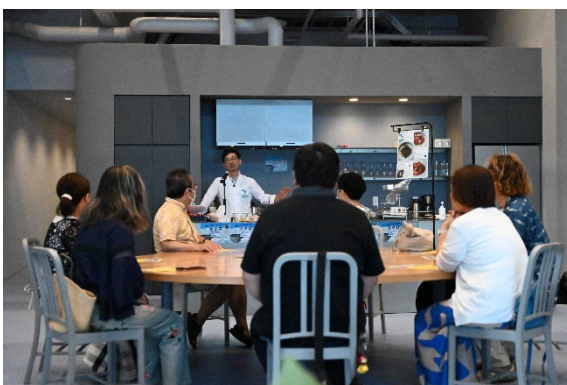
吉田友則シェフ プロフィール



1970年、音楽の街横須賀に生まれ、美味しいご飯を出すライブハウスを作りたいとの思いから飲食の世界へ。国内にてフレンチ、洋食屋、イタリアンで経験を積み、渡欧。1996年には料理媒体のコンクールで農林水産大臣賞を受賞。2000年から始めた「出張料理きまぐれや」では、日本全国、海外、雪の大地から無人島、大使館まで3600軒の訪問先で腕を振るう。2006年には羽村市に店舗も構え、その他新店舗のプロデュース、商品開発のディレクション、幼稚園の給食監修なども幅広く手掛ける。

食を通じた新たなコミュニティ

当社は、「半島キッチン」などの企画を通じ三浦半島の魅力を発信し、地域の皆さまやテナント様と繋がるコミュニティから生まれる、新たな価値の創造を目指します。



今後は3か月に1回程度の開催を予定しており、次回の「半島キッチン」は8月を予定しています。いちごよこすかポートマーケットのHPにてお知らせいたします。

<https://yokosukaport-market.com/>

※ 本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-3502-4800

以上