

美濃 Re (みのり) ランチ

地元食材
×
Re-食器

世界的グルメガイドで2つ星を獲得した
岐阜県瑞浪市の名店「柳家」が、
会期中だけのスペシャルメニューを監修いたしました。
東濃で生まれた、環境に配慮したリサイクル食器として
作られたオリジナル食器「Re-食器」でお楽しみください。

2024 10.18 金 ~ 11.17 日
11:00~15:00 (ラストオーダー 14:00)

場所 セラミックパークMINO 2階レストラン
〒507-0801岐阜県多治見市東町4-2-5 セラミックパークMINO内



※写真はイメージです

美濃Reランチ オリジナルメニュー

- ◆メイン: ポーク山椒味噌焼き ◆小鉢: 飛騨牛の時雨煮
- ◆三点盛り: しめじの煮付け、松茸の菊菜和え、飛騨ジャンボなめこポン酢和え
- ◆ご飯: 松茸ときのこの炊き込みご飯 ◆汁物: 地元野菜たっぷりけんちん汁
- ◆香物 ◆デザート: 季節の和菓子

※一部、輸入食材が含まれます。

料金 3,300円(税込)

事前予約制

予約方法

お電話にてご予約ください。

受付日時 月曜日~土曜日の10:00~17:00

TEL 0572-74-5911 (株式会社Bフードサービス)

※事前予約制ですが、当日対応できる場合があります。

国際陶磁器フェスティバル美濃実行委員会事務局

〒507-0801岐阜県多治見市東町4-2-5 セラミックパークMINO内 TEL 0572-25-4111



国際陶磁器フェスティバル美濃とは

国際陶磁器フェスティバル美濃は、陶磁器のデザインと文化の国際的な交流を通じて、この地域の陶磁器産業・文化の更なる振興を目指し、1986年に第1回を開催して以来、この度2024年に第13回を迎えることとなりました。メイン催事となる「国際陶磁器展美濃」では、世界中の応募作品の中から、厳正なる審査により選ばれた約200点の入賞・入選作品を展示します。また、副催事では、「美濃焼と人」「美濃焼と食」「美濃焼と花」「美濃焼と音」の4つのテーマに沿った様々な催事を予定しており、多種多様な美濃焼の魅力を国内外に発信し、多治見市、瑞浪市、土岐市、可児市の陶磁器産業・文化、延いては地域の振興に寄与するべく鋭意準備を進めております。また、今回の開催は、「清流の国ぎふ」文化祭2024の開催時期と合わせており、岐阜県をあげて盛り上げてまいりたいと考えております。



今回の「柳家」監修メニューで提供される食器も、すべてRee食器です。スペシャルメニューにふさわしい「かたち」「色合い」になるよう製作されました。

Ree食器について

今話題のSDGs。その中の目標ターゲットの一つ、「つくる責任つかう責任」。まさにその取り組みを、今から27年も前から、ここ美濃焼の産地では取り組んできました。

「Ree食器」は、不要食器や使用済み食器を再利用することで、陶土を無駄に使わないリサイクル食器です。

Ree食器プロジェクトは「グリーンライフ21」という組織で、原料や食器製造、流通に関わる有志企業と地元試験研究機関などが集まり、日々研究を行い、今では多数の製品を実用化し製造、販売しています。

柳家について



岐阜県瑞浪市にある「柳家」。1946年創業の同店は、最寄りの瑞浪駅から車で30分ほどかかる自然豊かな場所にひっそりと佇んでいます。

今や地元はもちろん、全国のみならず世界中の美食家をうならせる同店は、世界的グルメガイドで二つ星を獲得。また世界の優れたレストランを紹介するフランスのガイド「ラ・リスト」の2024年版では97.5点をマーク、2019年版ではトップ10入り。過去にはグルメサイト「食べログ」で10年間の間、全国一位を獲得するなど、伝説的な偉業を成し遂げています。

長年培われてきた経験と他に追従を許さない、素材の良さを最大限に活かした確かな技術のもと、ジビエ料理や川魚・山菜・キノコ類など四季ごとの食材を用いた郷土料理を提供しています。

前回の国際陶磁器フェスティバルで、初の試みとして美濃Ree（みのり）ランチのために完全オリジナルメニューを監修しましたが、コロナ禍であえなく中止。今回はリベンジとして、同企画のため新たに再考案したメニューの監修をおこないました。

美濃Ree（みのり）ランチのコンセプトは「四季を大切ににした地産地消メインの彩り豊かな食料」。

メインの「瑞浪ポークポーク」は肉の旨味成分と脂身の甘みが強く、豚肉本来の味を堪能できます。また、岐阜には欠かせない「飛騨牛」やこの時期ならではの豊富な「キノコ」のほか、「お米」「野菜」「甘味」まで地元産にこだわったメニューで皆さまをお迎えいたします。

調理担当 Bフードサービスについて

2004年創業。「真心こめたおもてなし」の理念のもと、地域密着、地元で愛されるお店作りを目指し、創業20年目を迎えます。

現在までに岐阜県多治見市を中心に近隣の可児市、美濃加茂市、瑞浪市、愛知県春日井市に飲食店を18店舗運営。会社運営ではありながら、個を生かして様々なジャンルに挑み続け、鰻屋、焼肉屋、居酒屋、イタリアンバルやラーメン屋など展開中です。



Access

自家用車をご利用の場合

- 東海環状自動車道【土岐南多治見IC】より約5分
- 中央自動車道【多治見IC】より約10分、【土岐IC】より約15分

電車をご利用の場合

- JR中央本線「名古屋駅」→「多治見駅」(快速36分)

多治見駅からバスご利用の場合

- ◀ 多治見駅南口より発車 ▶
- 【土・日・祝】 多治見市コミュニティバス(ききょうバス) セラミックパークMINO ロータリー着(乗車時間約20分)
- 【平日】 東鉄バス【妻木線】・【瑞浪=駄知=多治見線】
- 【セラパーク=現代陶芸美術館口】バス停(乗車時間約12分)下車後、徒歩約15分

多治見駅からタクシーご利用の場合

多治見駅南口よりご利用ください。



アクセスマップ