

## PRESSRELEASE

### 食べるだけで行ってみたいくなる、旬×鮮度の地域 PR レストランイベント

北海道東神楽町アスパラナイト vol03、5月19日(金)に開催  
～毎年リピーターが参加する、朝収穫アスパラを全10品のメニューで堪能～

小学生のなりたい職業1位を農家にすべく活動する株式会社  
AgriInnovationDesign(本社:東京都中央区、代表取締役:脇坂真吏、以下 AID)  
が北海道東神楽町の地域 PR も兼ね特産品であるアスパラガスを東京都内で販売  
及びレストランイベントを、2017年05月19日に開催いたします。

▼北海道東神楽町アスパラナイト vo:03  
URL <http://asparagus3.peatix.com>

#### ■イベントの主旨

人口1万人と小さく近隣市町村(美瑛・東川・富良野・旭川)と比較して観光資源をほぼもたない農業の町、東神楽町の魅力を都内で伝えるべく、特産品の1つアスパラガスに目を付け、「旬」(時期)と「鮮度」(時間)が一番おいしい状態で東京の都市生活者に食べてもらうことにより、アスパラガスの魅力はもちろん、東神楽町農業の魅力も感じてもらい、食べた方全員に東神楽町のファンになってもらえる、食べて惚れるレストランイベントを AID 代表の脇坂が農業プロデューサーを務める東神楽町と連携して今年も開催します。

#### ■イベントの見所

都内で食べるできない、朝収穫の新鮮な北海道産アスパラを味わう本イベントも2015年から開催し今年で3回目。過去2回も満員御礼の人气で、今回もすでにリピーターが参加表明。イベントは、SAPPORO ビールと生アスパラを両手に山本進東神楽町長の乾杯から始まり、今回はプロのシェフを招きアスパラガス料理全10品をご用意し、堪能していただきます。量は1人当たり0.5kg もご用意!アスパラだけで満腹になります。

一般的には、北海道産のアスパラガスを東京のスーパーなどで購入した場合、収穫から3～4日は経過しますが、アスパラガスは鮮度で味が大きく変わる野菜の1つです。東神楽町は町内に旭川空港を有しており、それを活かし、朝8時に畑で農家が収穫したアスパラガスを当日飛行機で運び、夜19時から都内で食べることを実現しました。

今年はこのレストランイベントにとどまらず、19日・20日に都内2か所のマルシェ会場にてアスパラガスの販売も実施いたします。

## ■開催概要

主催：株式会社 AgriInnovationDesign

協力：北海道東神楽町

日時：2017年5月19日（金）19:00～21:30

会場：Patia 新御茶ノ水（東京都千代田区神田駿河台3-1-1 大雅ビル6F）

参加費：4500円

参加申込：インターネット申込（<http://asparagus3.peatix.com>）

締切り：5月18日（木）

参加資格：アスパラガスが大好きな方

参加人数：45名（最大）

## ■同時開催：東神楽町 PR でアスパラをマルシェで販売

【東神楽町 PR / アスパラ販売 in ワテラスマルシェ】

日時：2017年5月19日（金）11:00～19:00

会場：ワテラスマルシェ（ワテラスタワー1F 広場）

住所：東京都千代田区神田淡路町二丁目101・103・105

URL：<http://waterrasmarche.com/>

【東神楽町 PR / アスパラ販売 in ヒルズマルシェ】

日時：2017年5月20日（土）10:00～14:00

会場：ヒルズマルシェ（アークヒルズ アークカラヤン広場）

住所：東京都港区赤坂1丁目12-32

URL：<http://www.arkhills.com/hillsmarche/>

## ■会社概要

商号：株式会社 AgriInnovationDesign

代表者：代表取締役 脇坂真吏

所在地：〒104-0045

東京都中央区築地4-7-3 築地ファーストビル4F

設立：2011年6月

事業内容：農業・地域活性に関わるコンサルティング・プロデュース業

資本金：5万円

URL：<http://www.nougyou.tv>

## ■本件に関するお問い合わせ先

企業名：株式会社 AgriInnovationDesign

担当者名：脇坂真吏

TEL：03-5843-7917（直通 090-4931-8138）

Email：[mwakisaka@nougyou.tv](mailto:mwakisaka@nougyou.tv)