

# リピーター続出のイベントが2年ぶり東京開催決定

## 北海道産の朝穫れアスパラを飛行機で東京へ

### 「アスパラナイト vol.08」5月29日開催

地方創生に取り組む株式会社 AgriInnovationDesign（本社：東京都中央区、代表：脇坂真史）が展開する東神楽大学・東神楽町地域商社では、2024年5月29日（水）に市ヶ谷（東京都内）のレンタルスペースを活用し、旭川空港がある町というメリットを活用し早朝に収穫されたアスパラガスをすぐに飛行機で東京に運び、収穫日の夜に都内で味わえる料理イベント「アスパラナイト」を2年ぶりに東京で開催いたします。

【Web ページ】<https://asparanight8.peatix.com>



#### 今年の開催は

初夏の美味しいアスパラガスを堪能してもらうことで東神楽町を東京でプロモーションできないか、ということから始まった本イベント。その為イベントの内容はとてもシンプル。北海道のほぼ真ん中、旭川空港がある東神楽町から当日朝に収穫したアスパラガスを飛行機で運び込み、その日の夜に様々な料理でアスパラガスをただひたすに堪能するイベントです。リピーターと口コミで年々満員までの時間が予約開始から短くなっています。

#### 【開催概要】

名称：「アスパラナイト vol.08」  
開催期間：2024年5月29日（水）19:00～21:30  
開催場所：パティオ市ヶ谷店（住所 東京都新宿区市谷田町 2-7 市谷伊東ハイツ 201）  
参加費：5,900 円/名（税込）  
定員：65 名  
申込み：WEB サイトから事前予約（当日受付はありません）  
主催：東神楽大学・東神楽町地域商社 / 協力：東神楽町

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 AgriInnovationDesign 東神楽大学 担当吉田 TEL：050-8885-9373 Mail jimukyoku@higashikagura-college.jp

## イベント内容はとてもシンプル。美味しいアスパラガスを堪能する

### 食事の内容

- ・アスパラガスを用いた料理（6品～7品）
  - ・アスパラガスを用いたデザート
  - ・飲料（ビール他アルコール類+ソフトドリンク）
  - ・東神楽 130年記念クラフトビール（1名1本）
- ※buffet方式でとりにいくスタイルです（→2年前の様子）



### 東神楽町 130年記念ビール

「東神楽 130年記念クラフトビール」は、東神楽町が1894年に「御料地」の貸し下げを受けてから2023年で130年を迎えたことを記念して造られたオリジナルビールです。製造は北海道有数のブルワリー「大雪地ビール株式会社」が担当し、東神楽町産のホップを使って醸造されました。収穫したてのフレッシュホップを使うことで、クラフトビールならではの爽やかな味わいに仕上げられています。



### 美味しさに自信がある東神楽町産アスパラガス

10か月養分を蓄え2か月弱だけの収穫と短い旬ですが、栄養を蓄え寒暖差で美味しくなったアスパラは太い程に美味しく、太くても柔らかく美味しいこのアスパラは皮むき不要で生でもかじって食べることが出来る程みずみずしくて絶品です。鮮度が良い程美味しいアスパラを本来当日収穫が食べられない東京で食べることができるのがこのイベントの醍醐味です。



### 【プログラム】

- 19:00 開会・注意事項などご案内、料理説明（開場 18:30）
- 19:10 挨拶・乾杯
- 19:20 食事開始（buffet形式）
- 20:00 生産者紹介及び東神楽町の紹介
- 20:40 大抽選会
- 21:00 閉会挨拶・終了

## 株式会社 AgriInnovationDesign について

小学生のなりたい職業1位を農家にするを掲げ  
農業・地方創生・マルシェのプロデュース事業を東京・北海道を中心に全国各地で展開。

### 【会社概要】

社 名：株式会社 AgriInnovationDesign  
本社所在地：東京都中央区銀座 1-23-2 池田ビル 3F  
支社所在地：北海道上川郡東神楽町 19号南 5 東神楽大学内  
代表取締役：脇坂真吏  
設 立：2011年6月14日  
事 業 内 容：農業支援・地方創生・マルシェのプロデュース・運営  
U R L：https://nougyou.tv



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 AgriInnovationDesign 東神楽大学 担当吉田 TEL：050-8885-9373 Mail jimukyoku@higashikagura-college.jp