

“共創おにぎり” 実演&試食会

2.6 Fri 12:30-13:30

長門市中央交流プラザ
栄養実習室

「にぎりびと」神谷よしえ氏がにぎる”共創おにぎり”

試食あり！

制作過程を実演で紹介します！

日時：2026/2/6(金)12:30～13:30

会場：長門市中央交流プラザ 栄養実習室

対象：市内在住の方、飲食・宿泊・小売事業者の方、
メディアの方（先着30名）

参加費：無料

講師：にぎりびと・神谷よしえ氏

フードプロデューサー／調味料ソムリエプロ

内容：レシピ講習（実演＋試食・実習）

食文化セミナー（生産者が語る素材の魅力と観光活用）

お申込：右記URLよりお申込み下さい



温泉塩おにぎり



黒かしわおにぎり



申込URL





“共創おにぎり”とは

長門市は、2025年7月28日～31日まで、大阪・関西万博会場内 EXPO メッセ「WASSE」にて万博 首長連合により開催される「Resolution of LOCAL JAPAN 展 ～地域が創る日本と地球のいのち輝く 未来～」に“共創おにぎり”を出展しました。

“共創おにぎり”では、山口県長門市、新潟県村上市、大阪府松原市、和歌山県有田市、佐賀県多久市が「日本各地の食と世界を“共創おにぎり”で結ぶ」をテーマに共創し、個性豊かな特産品を素材に、ここでしか味わえないスペシャルなおにぎりを提供しました。

今回の実演試食会では、本企画監修の「にぎりびと」神谷よしえ氏を招き、長門市のおにぎりとして販売された2種のおにぎりを制作します。

① 長州黒かしわおにぎり：

炭火で香ばしく焼き上げた地鶏「長州黒かしわ」に「長門ゆずきち胡椒」を添えたおにぎり

② 温泉塩おにぎり：

ミネラル成分たっぷりの温泉水「クラフト温泉恩湯」で炊いたご飯に、「百姓庵の塩」で味付けをしたおにぎり

Information

2月8日(日)11時から15時の間、道の駅センザキッチンにて共創おにぎり5市のおにぎりを販売するイベント、「ゆうきまる長門米を食べちゃろう With 共創おにぎり」を実施します。万博会場で完売御礼の人気を博した各市のおにぎりを長門市で食べることができるイベントです。各市の特産品等も販売しますので、是非お越しください。

