

平成29年7月9日

各位

「うるし」と「そば」がコラボレーション ～岩手県北の職人大集合～ 「浄法寺漆のそば打ちセット」発売

お食事処なかつる（九戸郡九戸村 代表諫原輝也）と株式会社浄法寺漆産業（盛岡市 代表取締役 松沢卓生）は、このほど岩手県内の職人の協力により「浄法寺漆のそば打ちセット」を企画、販売を開始しました。

現在、日本では「地方創生」が叫ばれ全国各地で様々な取り組みがなされております。岩手県北地域（二戸市、一戸町、九戸村、軽米町）では高齢化が進み若年層の減少により後継者難が課題となっております。地域産業の活性化を目的に、このほど岩手県北を中心とする工芸の職人に協力をいただき「そば打ちセット」を企画・製作しました。

ご家庭で気軽に本格的なそば打ち体験ができます。こね鉢には地元産木材を使用し浄法寺漆を塗装、大きさも手頃なサイズとしました。めん棒、こま板も家庭用に調整されており、高級感がありながらも使いやすいセットに仕上げました。

【商品内容】

セット商品名	材質	製作者、担当
こね鉢 直径 30cm 高さ 10cm	トチ、浄法寺漆	(株)浄法寺漆産業、佐賀工芸、漆工ナイキ
めん棒 長さ 35cm	ホウ	福田木工所
こま板 幅 21cm 長さ 30cm	ホウ	福田木工所
そば粉、打ち粉、小麦粉	八幡平市産	お食事処なかつる
麵つゆ 200ml 2本		お食事処なかつる
パッケージ		北上アビリティセンター

【販売価格】 90,000 円（税抜）

【販売数】 5セット ※当初セット数を超えるご注文は受注生産となります。

【販売開始】 平成29年7月9日 午前10時より

※本商品は平成27年7月に盛岡信用金庫九戸支店主催で行われた「よろず支援拠点」相談会が契機となったものです。「業者同士の連携」「異業種の連携」「新たなターゲットの発掘」など様々な可能性を体現した商品です。

※販売は7月9日午前10時より、下記2者のホームページにて行います。



【本件についてのお問い合わせ・販売元】



お食事処 なかつる 代表 諫原輝也

〒028-6502 岩手県九戸郡九戸村伊保内 11-26

TEL : 0195-42-4818 www.naka-tsuru.com



(株)浄法寺漆産業 代表取締役社長 松沢卓生

〒020-0015 岩手県盛岡市本町通 3-6-1

TEL:019-656-7829 https://japanjoboji.thebase.in/