

9月限定！因島のカフェ「渚の交番 SEABRIDGE」にて ベトナム料理フェア！！

～JICA 海外協力隊経験者が紹介するレシピ本とコラボ～

国際協力機構（JICA）は開発途上国に JICA 海外協力隊としてこれまでに世界 100 か国以上に 5 万人もの隊員を派遣してきました。今回は、青年海外協力隊大阪府OB・OG会が作成したレシピ本「くらして初めて知ったどローカルごはん～日本で作れる世界のレシピとお話～」に紹介されているベトナム料理を、因島のカフェ「渚の交番 SEA BRIDGE」で9月の1か月間のみ、数量限定で販売します。

JICA 海外協力隊員は、現地の人々と衣食住をともにし、その国の課題解決に貢献すべく日々活動しています。そんな隊員たちの「現地の人々と食べた思い出の料理を日本でも手軽に味わってもらい、多くの人に協力隊活動や派遣された国の魅力を知ってほしい」という思いから、今回のレシピ本が誕生しました。

この度、レシピ本とのタイアップ企画として、青年海外協力隊大阪府OB・OG会と、因島の地域活性化に取り組む株式会社プラスがコラボし、因島のカフェ「渚の交番 SEABRIDGE」(※)にて、「世界の旅ご飯『ベトナム』編」を実施します。イベント期間中の9月限定で、レシピ本で紹介されているベトナムの名物料理「ミー・クアン」に加え「レモングラスチキン」がカフェ「SEABRIDGE」にて提供されることになりました。(カフェ内ではレシピ本の試し読みができます)

カフェの目の間に広がる雄大な瀬戸内海をながめつつ、食を通じてまるで自分がベトナムに旅しているかのような体験ができます。若者や親子連れで因島が賑わうこの瞬間を、貴メディアを通じてたくさんの方々に伝えていただければ幸いです。是非、取材をご検討ください。

—世界の旅ご飯『ベトナム』編—

場 所：渚の交番 SEABRIDGE (広島県尾道市因島大浜町 87-1)

営業時間：10:00～17:00／定休日 水・木

提供メニュー：ミー・クアン／レモングラスチキン

提供期間：2022年9月中 数量限定



(※)「渚の交番 SEABRIDGE」は、昨年夏に公益財団法人日本財団、株式会社プラスおよび尾道市が共同で開設しました。日本財団のプロジェクトである「渚の交番」は、豊かな海を次世代に引き継ぐための地域づくりの総合拠点を開設・運営することを目指しています。「渚の交番 SEABRIDGE」は、全国で9か所目、広島県内初の開設となりました。

ご取材頂ける場合は、下記連絡先までお問い合わせください。

お問い合わせ先

渚の交番 SEABRIDGE 石井 (いしい) TEL: 0845-24-1212

広島県尾道市因島大浜町 87-1