

前橋の大地における「芽吹き祭典」

FOOD, CRAFT & ART

前橋めぶくフェス



MAEBASHI MEBUKU FESTIVAL



前橋めぶくフェス

11.3(金)~11.5(日) ※開催時間は各日異なります

中央通り商店街
ほか

今年6月のプレイベントに続く本祭として開催。FOOD・CRAFT・ARTの各部門から多数の出店で、中央通りのアーケードやイベント広場がいっぱい。お問い合わせは、一般社団法人前橋まちなかエージェンシー (info@machinaka.agency) へ。開催時間などの詳細はwww.mmfes.comをご覧ください。

ノヴェットフェスタ

中央イベント広場

2017 (Maebashi 45DAYS 2017)

11.10(金)~11.12(日) ※開催時間は各日異なります



イタリアの新酒ワイン「ノヴェット」を野外で飲める毎年大人気のイベント。今年のゲストは芸人の髭男爵。マジックショーやアコーディオンの生演奏で広場は一層にぎやかに。キング・オブ・ピッツァ、ノヴェット婚活も同時開催。

- ①【ノヴェットナイト】10日 18時~21時
 - ②【キングオブピッツァ】11日 11時~16時
 - ③【ノヴェット婚活】12日 12時~14時 / 15時~17時
- お問い合わせは、①③は株式会社徳永 (027-289-3911)
②は実行委員会 (027-251-5824 担当: 増田) へ。

ヒツクリコ ガツクリコ

アーツ前橋 / 前橋文学館

ことばの生まれる場所

10.20(金)~2018.1.16(火)



全国的にも珍しい、美術館と文学館の共同作品展。文学館では萩原朔太郎など地域ゆかりの作家から前衛的な活字表現を紹介。一方、アーツ前橋では、活字に留まらない言葉を象徴する作品・作家から、人間と言葉の関係や言葉の原始的な役割を考える。お問い合わせは、アーツ前橋 (027-230-1144 / 11:00~19:00) 前橋文学館 (027-235-8011 / 9:00~17:00) へ。

※会期中一部展示入れ替えあり ※水曜日、年末年始(12.28~1.4)は休館

る 店 | 主 つ の ぼ

ROOTS
of
MASTERS.

MASTER 06.

炭火焼ワインバル Lom
池下 道夫 (いけした みちお)

好きな食べ物
オールジャンル

マイブーム
飲食の本を読み漁る



店主の熱で
お肉も焼けそうな
ワインバル

このあたりで人気のお店と言えば、早々に候補入りする飲食店のひとつが「炭火焼ワインバル Lom」である。肉とワインが中心のメニューながら、ふらっと立ち寄って一杯だけというスタイルにも応えてくれるいまどきのお店。地元の食材を使用した料理も多く、県外からの友人知人を連れていくのにもってこいだ。

昼も夜も予約がいっぱい。前橋駅から続くけやき並木通

りと国道が交わる五叉路の一角は、毎晩のように人で溢れかえっている。

「若いうちに結婚し子育てに励むなか、仕事の忙しさや子どもが行けるお店に限られていることなどから月に一度くらいしか外食に出かけられなかった。そのため、外食は非日常であり、数多くの選択肢のなかからこのお店に来てもらっているんだと実感した」と力強く話すのは

店主の池下さん。料理や店内の雰囲気はもちろんのこと、ウェイターの快活な様子や丁寧な接客、客の目の前で大胆にチーズを削るパフォーマンスなど、スタッフの動きからもそうした気持ち伝わってくる。

9月には、同世代の飲食店経営者らと立ち上げた食のイベント「前橋バルストリート」を成功させた。イベントの“盛り上げ役”としての食ではなく、“食主導”を

意識したのだそう。自慢のお肉も一瞬で焼けてしまいそうなほどの店主の熱量を燃料に、今宵もLomの明かりは灯る。



本日入荷!! 海の幸カルパッチョ
自家製香味野菜ソース ¥1,280



前橋良農園
オーガニックバーニャカウダ
Regular ¥1,280 / Large ¥1,980



群馬県産赤城和牛
DryAgingBeef 40日間熟成 ¥1,980

その日の食材の状況に応じて毎日メニューを変えるこだわりぶり。良農園(田口町)の野菜や赤城和牛を使うなど、地元らしさや季節感にも気を配りつつ、本質を追求。

「炭火焼ワインバル Lom」
群馬県前橋市表町2-2-4
027-257-3902
【昼】11:30~13:30(L.O.13:00)
【夜】17:00~24:00(23:30)
日曜・第三月曜定休