



前橋初市まつり

2019年 1/9 水

前橋初市まつり

1.9(水)_10:00-21:30

国道50号/本町一・二丁目地内 前橋中心商店街

前橋まつり、七夕まつりに並ぶ、前橋三大まつりの一つ。毎月4と9の日に開かれていた日用雑貨や生糸の市が起源と言われている。厩橋(現在の前橋市)城主、酒井重忠侯の時代から始まった伝統ある行事で、現在では通称「だるま市」の名で親しまれ、前橋の新春の風物詩となっている。国道50号線にはだるまや縁起物などの市が軒を連ねる。

お問合せは前橋観光コンベンション協会(027-235-2211)へ。

東国千年の都 災害を乗り越えた先人たち

1.9(水)-1.15(火)_9:00-18:00

前橋プラザ元気21 1F
にぎわいホール

昨今の天災による災害や火事等の被害から防災への関心が高まる中、前橋・高崎市域でこれまでどのような災害が起こってきたのか、また先人たちはいかにしてこれらの災害を克服してきたのかを紹介。お問合せは前橋市教育委員会事務局文化財保護課(027-280-6511)へ。



ミュージカル劇団A-ile 第8回公演 「MY FAIR LADY」

1.26(土)_18:00-開演、1.27(日)_13:00-開演
※開場時間は両日とも開演30分前です。

前橋テルサホール

オードリー・ヘップバーンが演じたことでも知られている、不屈の名作「MY FAIR LADY」をミュージカル劇団A-ile(エール)の新解釈で作り上げる。入場無料。お問合せは公式HPへ。



る 店 | 主 つ の ぼ

ROOTS
of
MASTERS.

MASTER 20.

Noche Azul

阿部 隼人(あべ はやと)

好きな食べ物

焼き肉 焼き鳥

マイブーム

三線



大人な雰囲気が楽しめる
多国籍料理店が中央通りにオープン

ここ最近、前橋中心市街地に新しいお店が続々と開店している。その1つとして、スペイン料理とイタリアンを中心とした多国籍料理のお店「Noche Azul」が中央通り商店街と馬場川通りの交差するあたりにオープン。ナチュラルテイストでお洒落な空間と、心地のよい音楽が流れる雰囲気の良いお店だ。

お店を切り盛りするのは、生まれも育ちも前橋の店主、阿部隼人さん。「群馬県産の食材を使用することは

もちろんですが、全国から旬のジビエなども取り寄せています」と自慢の食材について語ってくれた。

実際に、お店で使われている野菜の多くは赤城山の麓、富士見町で栽培されている「KABA FARM」の無農薬、無科学肥料で育てられた栄養満点の野菜を使用しており、食の安心、安全にもこだわっている。

また、国産にこだわったお肉は、牛や豚だけではなく、ウサギや鹿、鴨など旬なジビエも使用している。ジビエ料

理は栄養価も高くヘルシーで、女性を中心に大人気のメニューだ。

阿部さんは中学を卒業後、現在に至るまで約20年間、料理人として厨房に立ち続けているそうだ。18歳の頃に歌手を目指して上京していた時もキッチンに立ち、フレンチやイタリアンなど様々な分野の料理にチャレンジし続けてきたという。

「落ち着いた雰囲気を楽しみたい方にオススメです。ワインでも飲みながらゆっくりしに来てください」と

優しい笑顔で話す阿部さん。

今夜はお店自慢のジビエ料理とワインを楽しみながら、ちょっぴり大人な雰囲気を楽しむのも良いかもしれない。



フランス バルバリー種
鴨のロースト
¥2,480



ズワイガニとホタテのスフレ
オマールソース付き
¥1,180



KABA FARMの野菜をふんだんに使った Pizzo
オルトラーナ
¥1,480

季節によって変わるジビエ料理は食べ応えがありワインとの相性も抜群。ぴったりなワインを店主に聞いてみよう。100人規模の宴会も可能。

「Noche Azul」
群馬県前橋市本町2-1-7
027-226-1878

【Lunch】11:00-14:00(L.O.14:00)

※火、水、木、日のみ

【Dinner】17:30-24:00(L.O.23:30)

月曜定休

※月曜日が祝日の場合は火曜日休み