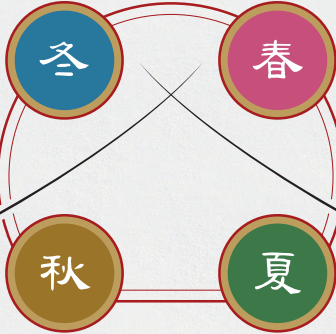


新たな挑戦。
和食の調理師たちの

四季折々の、
秋田の食材を愉しむ。



秋田・食の二十四節気

・AKITA SHOKU NO NIJU-SHISEKKI・

2020年 **秋分** 9月22日(火) から提供開始

冬至
とうじ

大雪
たいせつ

小雪
しょうせつ

立冬
りっとう

霜降
そうこう

寒露
かんろ

秋分
しゅうぶん

白露
はくろ

処暑
しょしょ

立秋
りっしゅう

大暑
たいしよ

小暑
しょうしよ

夏至
げし

小寒
しょうかん

大寒
だいかん

立春
りっしゅん

雨水
うすい

啓蟄
けいちつ

春分
しゅんぶん

清明
せいめい

穀雨
こくう

立夏
りっか

小満
しょうまん

芒種
ぼうしゅ

秋田・食の二十四節気

とは

日本には、古くから一年を太陽の位置を元に24の季節に分ける二十四節気という暦があります。

もともとは古代中国で農業の目安として作られ

日本では平安時代頃から使われていました。また、東洋医学では自然の移ろいに合わせて

地域の旬の食材をきちんと食することが健康につながると考えられています。

「秋田・食の二十四節気」は、和食の調理師たちがそれぞれの節気に合わせて

《秋田の旬の食材を使用した体に優しい食》を

提供したいという想いをカタチにする新たなプロジェクトです。

自然・文化と調和し、四季の移ろいや年中行事を表現する

和食の世界をお楽しみください。