

Homework'sにおける「岩手の恵みフェア」への食材紹介の取り組みについて ～南部鉄器バーガーと楽しむ岩手の恵み～

株式会社ネクスコ東日本シティフード（代表取締役社長：真崎広文）が運営する日本初のグルメバーガー＆サンドウィッチレストランHomework'sにおいて、11月1日～29日の期間、いわて短角牛など岩手県産食材を使用した限定バーガーとスペシャルドリンクを提供する「岩手の恵みフェア」（以下、本フェア）が開催されます。

本フェアは、Homework'sの創業40周年記念の新たな取り組みとして2026年5月より導入されている岩手県の伝統工芸「南部鉄器」製特製ロストル（焼き台）による直火焼きハンバーガーを契機として企画されたものです。

今回、当社では岩手県産食材および生産者さまの紹介で協力いたしました。岩手の伝統工芸と食の魅力が詰まったこだわりのメニューをぜひご堪能ください。

当社は、岩手県の伝統工芸品や食材、生産者の魅力を広く発信するとともに、地域資源を生かした取り組みを通じて、地域の活性化と持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

記

1. フェア開催概要

フェア名	ホームワークス「岩手の恵みフェア」
提供期間	2026年11月1日（日）～2026年11月29日（日）
提供場所	Homework's 広尾店（東京都渋谷区広尾5-1-20 七星舎ビル1F） Homework's 麻布十番店（東京都港区麻布十番1-5-8 ヴェスタビル1F） the pantry 丸の内店（東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビル1F）
テーマ	南部鉄器×岩手県産食材×アメリカンバーガー
提供メニュー	<p>▶特製バーガー</p> <ul style="list-style-type: none">・「いわて短角牛バーガー」2,480円(税込)・「いわて短角牛チーズバーガー」2,680円(税込) <p>旨味成分が豊富な赤身肉が特徴の希少ないわて短角牛と濃厚なゴーダチーズを使用し、南部鉄器製ロストルで焼き上げることで、外はカリッと香ばしく、中は肉汁と赤身肉本来の深い旨みを閉じ込めたスペシャルバーガーです。</p> <p>使用食材（いわて短角牛、くずまき高原牧場ゴーダチーズ）</p> <p>▶スペシャルドリンク「くずまき高原牧場ヨーグルトシェイク」1,400円(税込)</p> <p>牛乳本来の旨さを感じる濃厚なヨーグルトを贅沢に使用した爽やかな酸味を楽しめるヨーグルトシェイクです。</p> <p>使用食材（くずまき高原牧場ヨーグルト）</p>

	<p>▶地ビール「ベアレンビール」(各850円)</p> <p>伝統的な製法で醸成しているビールは、直火焼きのバーガーと相性抜群です。</p> <p>使用飲料（ベアレンビール3種：クラシック、シュバルツ、ヴァイツェン）</p> <p>※メニューの詳しいご説明は下記URLからご確認ください。</p> <p>URL: https://homeworks-1.com</p>
南部鉄器展示	及源鑄造の南部鉄瓶を各店舗にてご覧いただけます。



いわて短角牛バーガー 2,480円(税込)
 いわて短角牛チーズバーガー 2,680円(税込)



くずまき高原牧場ヨーグルトシェイク
 1,400円(税込)



ベアレンビール
 (ヴァイツェン、クラシック、シュバルツ)
 各850円(税込)

2. 食材提供事業者

(1) 株式会社肉のふがね（岩手県岩手町）

希少な「岩手短角牛」を用いた牛の生ハム（セシーナ）などの食肉加工・販売を通じて、地域の豊かな食肉文化と畜産環境を次世代へつなぐ老舗食肉企業

(2) くずまき高原牧場・一般社団法人葛巻町畜産開発公社（岩手県葛巻町）

「くずまき高原牧場」を運営し、乳牛の育成や生乳・乳製品の生産・加工・販売をはじめ、宿泊施設や体験学習などを通じた地域交流事業を展開している企業

(3) 株式会社ベアレン醸造所（岩手県盛岡市）

100年以上前の伝統的なドイツ製設備と職人技で高品質なクラフトビールを造り、「うまいビールで食卓をハッピーに」を掲げてビール文化を発信するブルワリー

3. 伝統工芸品「南部鉄器」及源鑄造株式会社（岩手県奥州市）

幕末（1852年）から続く南部鉄器の老舗製造メーカーであり、伝統技法を守りながら現代のライフスタイルに合わせたプロダクト開発や海外展開を行い、「鉄に“うれしい”を鑄込む」ものづくりで日々の暮らしを豊かにする鉄器を提案する企業

4. 本件に関するお問い合わせ先

manordaいわて株式会社 担当：本間（019-624-8100）

以 上