

## お申込み方法

### WEB

「みなとA GO GO! 2018」のWEBページ内、お申込みフォーム(24時間受付)よりご予約ください。  
<http://minnatomachi.jp/minatoagogo2018>

### お電話 FAX メール

下記までご連絡をお願いいたします。  
 ①氏名 ②年齢 ③電話番号 ④住所 ⑤ご希望のプログラム名 ⑥参加人数をお伝えください。  
 .....  
 [港まづくり協議会]  
 電話: 052-654-8911 (受付時間 平日9:00~18:00)  
 Fax: 052-654-8912 (24時間受付)  
 メール: [info@minnatomachi.jp](mailto:info@minnatomachi.jp) (24時間受付)

## 注意事項

- ◎受付は先着順とさせていただきます。
- ◎ご家族等でお子様に参加される場合でも、1名としてカウントさせていただきますので、予めご了承ください。
- ◎定員になり次第応募を締め切らせていただきます。
- ◎申込み期限は、開催日の3日前までです。
- ◎キャンセルについては開催日の2日前までにご連絡をお願いいたします。1日前、当日のキャンセルについてはキャンセル料が発生する場合がありますので、予めご了承ください。
- ◎各プログラムに参加される方は10分前までに集合場所までお越しください。

港まづくり協議会 ×  × ナゴヤツアーズ

みなとまの観光プログラム

# みなとA GO GO! 2018

— 食べて・つくって・楽しむ“美味しい港まち” —

まちの方が講師となり、港まちのディープな魅力を体験ツアー形式で楽しんでいただく  
 「みなとA GO GO!」が今年も始まります!

## 会場MAP



なごやのみなとまの 港まづくり協議会は、なごや中のみなと楽しむみなとまづくりを目指しています。  
[www.minnatomachi.jp/](http://www.minnatomachi.jp/)

主催: 港まづくり協議会 TEL: 052-654-8911 〒455-0037 名古屋市港区名港1-19-23 Minatomachi POTLUCK BUILDING  
 企画・運営: ナゴヤツアーズ実行委員会 <http://dai-nagoyatours.jp/> 協力: アssenブリッジ・ナゴヤ実行委員会 <http://assenbridge.nagoya/>

今年のテーマは「食」。港の魅力的な飲食店を”体験”して楽しんじゃいましょう!

10/20(土) 12:00~13:30

## 1 アッセンブリッジアートディレクターと行く 美味しいアートツアー

アッセンブリッジアートディレクターの解説付き作品鑑賞ツアーの後は、アートカフェ『UCO』にて、珈琲タイム。港まちな商店でお好みの具を買い、オリジナルホットサンドを作ってくれますので、それを頬張りながら、アートについて語り合しましょう。

- 会場：港まちポットラックビル(港区名港1-19-23)→UCO
- 参加費：1,000円 ●定員：10名
- 講師：アッセンブリッジ・ナゴヤアートディレクター 吉田 有里さん



10/23(火) 11:00~13:00

## 2 アッセンブリッジ音楽ディレクターと楽しむ 本格コンサート&スペシャルランチ

アッセンブリッジ音楽ディレクター・プレゼンツのランチコンサート。普段小さなお子さんと一緒にゆったりとコンサートってなかなか難しい。今回は、親子で一緒に食べれるヘルシーランチボックスを囲んで、気軽に本物のクラシック音楽を楽しみましょう。

- 会場：旧・名古屋税関港寮(港区浜2-4-10)
- 参加費：1,000円 ●定員：15組(親子での参加限定)
- 講師：アッセンブリッジ・ナゴヤ音楽ディレクター 岩田 彩子さん
- ゲスト：シャルロット ケルテット



10/27(土) 14:30~16:00

## 3 寿し・和食処『浜館』店長オススメの 日本酒3種と和食料理に舌鼓を打つ

日本人でありながら、日本酒のことはあまり分らないという人は意外と多いですね。港まちのお寿司屋さんでは、そんな日本酒の美味しい利き酒会が開かれていられる。そんな噂の会をプチ体験しちゃいましょう!

- 会場：寿し・和食処 浜館(港区入船1-7-30)
- 参加費：1,500円 ●定員：20名
- 講師：寿し・和食処 浜館 竹川 豊久さん



11/10(土) 14:30~16:30

## 4 インド料理『ドルーガ』のネパール人シェフが教える 本場のカレーとナンづくり

ネパール人がつくる本場のインドカレー。あのスパイスカレー、そしてあの大きなナンを自分で作ってみたい! そんな夢が全部叶います! ご家庭で本場のカレーを作りたい方は是非ご参加ください!

- 会場：インド料理ドルーガ(港区入船2-3-2ツインビル2F)
- 参加費：1,000円 ●定員：10名
- 講師：インド料理ドルーガ ガイレ・ジャンパラルさん



11/18(日) 12:00~15:00

## 5 大人気の中国食房『凜』メインシェフが教える ふわふわでジューシーな肉まんづくり

ランチ時の港まちでは、行列のできる人気店の一つが凜さん。夜も、お酒によく合う本格中華を求めるリピーターでいっぱい。そんな凜さんのメインシェフの山ちゃんから、直々に美味しい肉まんを伝授いただきます。

- 会場：中国食房 凜(港区入船2-2-6)
- 参加費：1,000円 ●定員：24名
- 講師：中国食房 凜 山田 久歩さん



11/18(日) 17:30~19:00

## 6 『猫と窓ガラス』カクテル講座 ~第0回 ハイボール編~

皆さんよく口にする「ハイボール」はとっても不思議なお酒。材料は同じでも手順によって味が変わります。港まちなちょっと大人の「違」気漂うカフェバー『猫と窓ガラス』の店主、廣田さんと『美味しいハイボール』の飲み比べを楽しんでみませんか。

- 会場：猫と窓ガラス(港区名港2-10-11)
- 参加費：1,000円 ●定員：10名
- 講師：猫と窓ガラス 廣田 隆詳さん



12/8(土) 14:00~16:00

## 7 老舗和菓子店『桔梗園』5代目が教える 「練り切り」で冬を楽しむ和菓子づくり

港まちな老舗和菓子店『桔梗園』5代目の水谷さんに練り切りを使った和菓子作りを教えてもらいます。クリスマスやお正月、「冬」をテーマに、楽しく自由に和菓子を作ってみましょう。

- 会場：桔梗園(港区名港1-20-13)→港まちポットラックビル
- 参加費：1,000円 ●定員：10名
- 講師：御菓子司 桔梗園 水谷 光貴さん



12/9(日) 11:00~13:00

## 8 素材にこだわるスロースタイルカフェバー 『cha-hoo』店主に習う 体の温まる冬のポトフ

港まちには欠かせないスロースタイルのカフェバー・チャフー。オーナーの洋子さんの料理はとても独創的で華やか。今回は「明日も食べなくなるポトフ」と体の浄化を促すマコモダケのお茶を試食し、作り方のコツについても学びます。

- 会場：スロースタイルカフェ cha-hoo(港区名港2-10)
- 参加費：1,000円 ●定員：10名
- 講師：スロースタイルカフェ cha-hoo 下郷 洋子さん

