

フロンティアファーマーズ紹介生産者の食材をコース料理でいただく
**フロンティアファーマーズ
スペシャルコラボディナーを開催します**



2026 年 9 月 9 日

郡山市農商工部

農業生産流通課

課長 結城 弘勝

ターゲット 2.3

TEL：924－3768

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

「作り手の顔が浮かぶと、食はもっと美味しく豊かになる」をテーマに本市周辺の農家を記事や動画で紹介している WEB コンテンツ「フロンティアファーマーズ」で紹介した生産者が育てた新鮮な農産物を使ったスペシャルコラボディナーを開催します。

会場では、美味しいコース料理を味わいながら、シェフ×フロンティアファーマーズ紹介生産者×八百屋のトークセッションも開催します。

1 日 時 9 月 14 日 (月) 18 時～20 時 30 分 (17 時 30 分受付開始)

2 会 場 Restaurant Pons (郡山市大町 2 丁目 1-16)

3 内 容

(1) フロンティアファーマーズ紹介生産者の野菜を使用したコース料理の提供



※料理画像はイメージです

(2) シェフ×フロンティアファーマーズ紹介生産者×八百屋のトークセッション

※20 時～20 時 20 分予定

【シェフ】Restaurant Pons 吉田 拓朗 氏

都内の料理店で基礎を学び、「銀座レカン」

(東京都)で研鑽を積む。その後渡仏し

パリやニースなどでも修行を積んだのち、

「NOT A HOTEL NASU」(栃木県)で

料理長兼支配人を務め、2025 年に

「Restaurant Pons」のシェフに就任。

【生産者】ニッケイファーム 大竹 英世 氏

市内の圃場で化学農薬や化学肥料に頼ら

ない方法で野菜作りに取り組んでいる。

「野菜嫌いをなくす」ことを目標に、

年間約 100 種類の野菜を栽培している。



【八百屋】旬鮮直 食材しのだ 篠原 祐太郎 氏
「福島県の食文化を発展させたい」として
地元はもちろん全国に魅力を発信する、本
市の地産地消の立役者。



(3) ニッケイファームの野菜販売

当日トークセッションを行う、ニッケイファームが栽培期間中、化学農薬・化学肥料を
使わずに育てた野菜を販売します。

4 申込 定員 20 名 (先着順)

※詳細及びご予約についてはこちらのサイトからご確認ください。

(URL : <https://koriyama-city.note.jp/n/n108bc843b355>)



5 価格 コース料理 7,000 円/人 (税込・ドリンク代込)

※本来 11,000 円 (税込) のコース料理を身近に楽しんでもいただくための特別価格です。

【参考】Restaurant Pons

郡山市大町の「おおまちてらす」の1階に店を構えるフレンチレストラン。
福島県のさまざまな魅力、食材、食文化を生かし、食材のおいしさを発見でき
るレストランです。

(URL : <https://omachi-terrace.jp/floor-guide/1f/>)



@RESTAURANT_PONS

【参考】ニッケイファーム

郡山市の圃場で、栽培期間中、化学農薬・化学肥料を使わず「生き物を殺さな
い農業」を実践し、年間約 100 種類の野菜を育てています。2026 年 1 月放送の
「満天☆青空レストラン」で、栽培するレジェンドほうれん草が取り上げられました。



@NIKKEI_FARM

【参考】旬鮮直 食材しのだ

地元ふくしまの契約農家から直接届く地産野菜を取り扱う八百屋。一般市場に
流通しない珍しい野菜も取り扱っており、直接生産者のもとへ赴いて話を聞くこ
とで知ることができる生産者の想いととも、消費者へ伝えています。

(URL : <https://store.shinoya.co/>)



@SYOKUZAI_SHINOYA

【参考】フロンティアファーマーズ

“作り手の顔が浮かぶと、食はもっと美味しく豊かになる”をテーマに、郡山
市が運営する WEB メディアです。郡山市及びこおりやま広域圏を対象に、開拓
者精神が息づくこの地で農業の世界に生きる人々の姿をインタビュー記事と写真
でお伝えしています。開始から 8 年目を迎え、これまでに 59 名の生産者、4 つ
の朝市マルシェ、5 店舗の飲食店の皆様を紹介してきました。彼らがどのように
「農」に取り組み、受け継ぎ、繋いでいるのか。その想いを、彼らの生の言葉から感じてください。

(URL : <https://lit.link/koriyamafarmers>)



@KORIYAMA_FARMERS