

令和8年10月21日
株式会社ネクスコ東日本シティフード

ホームワークス「岩手の恵みフェア」開催
— 南部鉄器 × いわて短角牛 × アメリカンバーガー —

株式会社ネクスコ東日本シティフード（本社：東京都港区）は、令和8年11月1日（日）から11月29日（日）まで、Homework's（ホームワークス）広尾店・麻布十番店及び the pantry（パントリー）丸の内店において、期間限定企画「岩手の恵みフェア」を開催します。

本フェアは、「南部鉄器 × 岩手県産食材 × アメリカンバーガー」をテーマに、岩手県が認証する「いわて短角牛」を使用したハンバーガーを中心として、manorda いわて株式会社との連携により厳選した岩手の食材を東京で味わっていただく企画です。

ホームワークス広尾店・麻布十番店では、岩手県奥州市に本社を構える1852年創業の老舗南部鉄器メーカー・及源鑄造株式会社が製作した専用ロストルを使用し、いわて短角牛のパティを直火で焼き上げます。

一方、南部鉄器製ロストルを導入していないパントリー丸の内店では、店舗の既存調理設備（電気グリドル）を使用して、いわて短角牛バーガーを提供します。

岩手の豊かな食の魅力を、東京の3店舗からお届けします。

開催概要

項目	内容
名称	ホームワークス「岩手の恵みフェア」
期間	令和8年11月1日（日）～11月29日（日）
店舗	ホームワークス広尾店／ホームワークス麻布十番店／パントリー丸の内店
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

商品名	商品の特徴	販売価格（税込）
いわて短角牛バーガー	いわて短角牛 100%パティを使用。赤身本来の旨味を楽しめる和牛バーガー。	2,480 円
いわて短角牛チーズバーガー	いわて短角牛 100%パティに、コクのある味わいのくずまき高原牧場熟成ゴーダチーズを合せたバーガー。	2,680 円
くずまき高原牧場ヨーグルトシェイク	くずまき高原牧場ヨーグルトの爽やかな酸味を楽しむシェイク。	1,400 円
ベアレンビール（クラシック、シュバルツ、ヴァイツェン）	盛岡市のクラフトブルワリー「ベアレン醸造所」の代表銘柄。バーガーとの相性も楽しめます。	850 円



いわて短角牛
チーズバーガー
(くずまき高原牧場ゴーダチーズ)
2,680 円

いわて短角牛バーガー 2,480 円



くずまき高原牧場
ヨーグルトシェイク
1,400 円



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

企画の背景

ホームワークスは、老舗南部鉄器メーカー・及源鑄造株式会社製造の南部鉄器製口ストルを活用した「Nambu Tekki Charbroiled Burgers」の提供を広尾店で令和8年5月、麻布十番店で7月に開始しました。今回のフェアでは、この南部鉄器とのつながりをきっかけに、岩手県産食材の魅力を発信する企画へと発展させました。

岩手県産食材の提案・調整については、岩手銀行グループの地域商社 manorda いわて株式会社と連携して準備を進めています。

「南部鉄器 × 岩手県産食材 × アメリカンバーガー」をテーマとした期間限定フェアを通じて、新しい食体験を提供します。

いわて短角牛について

いわて短角牛は、岩手県が認証する日本短角種ブランドです。全国の日本短角種飼養頭数の約半数を岩手県が占める国内最大の産地であり、豊かな自然環境の中で育てられています。脂肪分が比較的少なく、赤身本来の旨味を楽しめることが特長で、噛むほどに肉の味わいが広がる希少な和牛として、近年は健康志向や安全安心を求める消費者からの関心が高まっています。岩手県では、一定の基準を満たした日本短角種を「いわて短角牛」として認証しています。

及源鑄造株式会社について

及源鑄造株式会社（本社：岩手県奥州市）は、1852年創業の老舗南部鉄器メーカーです。約170年にわたり、南部鉄器の製造技術を継承・発展させながら、伝統的な製品から現代のライフスタイルに合わせた鉄器まで幅広く製造しています。デザインの良さと品質に定評があり、国内外で南部鉄器の魅力を発信し続けています。

manorda いわて株式会社について

manorda いわて株式会社は、岩手銀行が100%出資するグループ会社として2020年4月に設立された地域商社です。デザインとイノベーションを通じて地域課題の解決や新たな価値の創出に取り組んでいます。本フェアでは、岩手県産食材の提案、生産者・供給事業者との調整などに協力しています。

ホームワークスについて

ホームワークスは、日本初のグルメハンバーガー&サンドウィッチレストランとして1985年に誕生しました。本格的な味わいに加え、Homey(家庭的)・Hearty(心のこもった)・Healthy(健康的)をコンセプトに、お母さんが家族のために作るような、温もりある料理とサービスを大切にしています。すべてのお客さまに、心まで満たされるひとときを提供することを目指しています。

本件に関するお問い合わせ先

会 社 名：株式会社ネクスコ東日本シティフード

所 在 地：東京都港区東新橋 2-3-17 MOMENTO SHIODOME 8 階

担 当 者：堤、廣田

E m a i l：ncf-division@e-nexco.co.jp

店舗情報：<https://homeworks-1.com/>