

湘南食材のランチ&生産者トーク 湘南をまるごとたべよう!

~ in Bistro 辻庵 ~



湘南地域は、特色のある農・水・畜産物の宝庫です。
生産者の生産への想い、料理を作る人の想いを紹介しながら、
「湘南産発」旬の食材の魅力をたっぷり味わうイベントを開催します。

- ◆生産者が直々に語る、現場での挑戦とこだわり ◆ランチは各回のテーマ食材を活かしたイベント限定スペシャルメニュー
- ◆シェフのレシピ&コツを伝授 ◆湘南の花とお茶でおもてなし ◆見て、聞いて、味わう

★詳しくは、facebook (Bistro 辻庵) で!!

■日程 (全3回)

①11月1日(金) ②1月24日(金) ③2月21日(金)

<p>①平成25年11月1日(金) 11:30 ~ 14:00</p>	<p>『しらす My Love! 湘南しらすは世界一』 ゲスト生産者:丸八丸 杉山 武氏 (平塚市) ★湘南地域を盛り上げているパワフルなしらす漁、定置網の鮮魚を紹介。 ★湘南きゅうり、相模半白、ガーキン、、、個性的なきゅうりを召し上がれ。</p>
<p>②平成26年1月24日(金) 11:30 ~ 14:00</p>	<p>『完熟いちごの出会い! 行列のできる直売所』 ゲスト生産者:上宿関水園 関水 廣行氏 (藤沢市) ★一度食べたら忘れられない完熟いちご、栽培やおいしさの秘密を紹介。 ★湘南の豚肉、神奈川生まれの湘南一本(葱)、津久井在来大豆を召し上がれ。</p>
<p>③平成26年2月21日(金) 11:30 ~ 14:00</p>	<p>『誕生 湘南地鶏! デビューの舞台裏』 ゲスト生産者:湘南ワンダーファーム 豊吉 三二氏 (茅ヶ崎市) ★神奈川ではあまりない地鶏生産。「湘南オリジナル地鶏を作りたい! 食べたい!」と始まった挑戦を語ります。 ★湘南発! 海外進出したトマト生産者の熱い想いのつまった宝石のようなトマトを召し上がれ。 ★この季節限定の生わかめ、湘南に広がる地粉紹介。</p>

■会場 Bistro 辻庵

JR東海道本線 辻堂駅西口より徒歩3分

茅ヶ崎市浜竹3-3-33ルナ茅ヶ崎2F

■参加費 (ランチ代込) 2500円

■募集人数 25名(先着順)

■申し込み 辻庵へお電話かご来店にて

受付開始10/9~ TEL: 0467-84-6884

Bistro 辻庵 / おこしびと / 神奈川県湘南地域県政総合センター



※都合により食材が変わることがあります。

