

大豊町 郷土料理

こてこて農家レストラン



大豊町の郷土料理を通じて私達のグループを知ってもらい、仲間づくりをしていこうと毎年行っています。郷土料理に興味ある方のご参加をお待ちしています。
親子連れの参加OKです。

こてこてと収穫し、こてこてと保存し、こてこてと戻して食材とします。

と き：令和元年7月21日（日）
10：00～14：00
ところ：大豊町総合ふれあいセンター
大豊町黒石345-7
TEL0887-73-0811

受 入：20名まで
参加費：2,000円／人（中学生以下無料）
内 容：(1)郷土料理の体験

- ①銀ブロウ寿司②ぜんまいの油炒め、
③みょうがだんご、④こんちん、
⑤なすとみょうが酢みそあえ
⑥すまし汁
(2)山菜の戻し方の実演（ぜんまい、
いだどり、わらび、たけのこ）
(3)碁石茶せんべい、山菜のスタミナ
漬けの試食・販売

持参品：エプロン、三角巾

申込先：長野（電話・FAX：0887-78-0453）

※ 締切 7月12日（金）

申込受付時間9時～18時まで

大豊町・（一財）大豊町観光開発協会
（電話：0887-72-0450）



①銀ブロウ寿司



②ぜんまいの油炒め



③みょうがだんご



④こんちん



④なすとみょうが
酢みそあえ

主催：大豊地区農漁村女性グループ研究会
後援：大豊町・（一財）大豊町観光開発協会

大豊地区農漁村女性グループ研究会

山菜の保存と戻した後



会場(大豊町総合ふれあいセンター)へのアクセス

