

3/11 [FRI] 19:00~

●会場

農家レストラン ファーマーズテーブル あい
 <参加費>お一人様 ¥2,500 (税別) / <定員>30名

●参加お申し込み/お問い合わせ先

主催: たいない「食」のわいわい会議
 (事務局/胎内市役所商工観光課)

☎0254-43-6112 3/1 (火)より受付開始

詳しくは、米粉のまち たいない ブログをチェック!

胎内をまるごと
 包んで食べちゃおう!!

米粉かふえ プロジェクト
 KOMEDA CAFE

胎内のごちそう べえべえと 胎内高原 ワインを楽しむ会

米粉豆乳カスタードと胎内産ベリー 米粉チュイル添え

豆腐屋さんの濃厚豆乳と米粉のカスタードに胎内産の越後姫とブルーベリー、香ばしい米粉のチュイルを添えて。

豆乳と米粉のカスタード
 越後姫
 ブルーベリー
 米粉のチュイル

ローストビーフ
 クレソン
 胎内高原ワイン(赤)

ローストビーフ クレソン添え

ロイヤル胎内パークホテル特製のローストビーフと相性抜群の国産ワインコンクール受賞の胎内高原・赤ワイン。

※写真はイメージです。当日の食材等は変更になる場合がございます。予めご了承ください。
 ※お車でお越しの方にはノンアルコール・ドリンクもご用意しております。

胎内市ご当地グルメ「べえべえ」とは?

中国雲南省のファストフード「ばーばー」をヒントに胎内市民のアイデアで誕生した胎内市オリジナルのご当地グルメです。米粉・水・塩などを混ぜて焼いた生地で、お米の甘みや米粉特有のもっちりとした食感で巻いた具材とのハーモニーを楽しめます。

べにはるかとハニーチーズ

胎内市特産のべにはるかに干し柿、くるみ、国産のウォッシュチーズを合わせ、胎内産はちみつをたっぷりかけて。

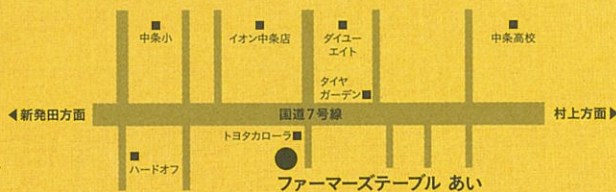
べにはるか
 くるみ
 干し柿
 はちみつ
 ウォッシュチーズ
 加糖含ぐれのコーヒー

サーモン・アボカドとフレッシュチーズ

国内で唯一のフレッシュチーズ「ゆきやなぎ」に相性のよいサーモンとアボカド。ワインはもちろん胎内高原・白ワイン。

サーモン
 フレッシュチーズ
 アボカド
 タマネギ
 セロリ
 胎内高原ワイン(白)

会場
 アクセス
 農家レストラン
 ファーマーズテーブル あい
 胎内市中条 2614



米粉のまち たいない ブログ

胎内市は米粉発祥の地!
 日本で初めて米粉専用製粉工場が建設され、
 米粉の品質は日本一を誇ります。

<http://tainai-komeko.blogto.jp/>

米粉に関する情報やイベントなどを掲載しています。

