

特定非営利活動法人 群馬県スローフード協会 あて

F A X 0 2 7 - 2 1 0 - 7 8 1 2

## 交流型地産地消 春の食談会 in 高崎

～ 食を通じて識(し)る郷土の魅力～

『農』 ➡ 『食』 ➡ 『健康』 を目指して！

### 参加申込書

貴団体(企業)名

(どちらかに○をしてください) **参加** ・ **不参加**

参加の場合、参加者全員の氏名をご記入ください ※電話番号は必ずご記入ください

氏名		会社名・団体名・役職名	右欄に○を入れてください	
			講演会・食談会 両方参加	
住所	〒	TEL	食談会のみ参加	

氏名		会社名・団体名・役職名	右欄に○を入れてください	
			講演会・食談会 両方参加	
住所	〒	TEL	食談会のみ参加	

氏名		会社名・団体名・役職名	右欄に○を入れてください	
			講演会・食談会 両方参加	
住所	〒	TEL	食談会のみ参加	

氏名		会社名・団体名・役職名	右欄に○を入れてください	
			講演会・食談会 両方参加	
住所	〒	TEL	食談会のみ参加	

氏名		会社名・団体名・役職名	右欄に○を入れてください	
			講演会・食談会 両方参加	
住所	〒	TEL	食談会のみ参加	

申込締切日 2月25日(水) まで

メニュー

 MENU 



骨付きハムと柿 白ごまのアスピック

高崎産えばらハーブ豚未来のグリエ  
ホテルオリジナルスパイシーソース



旬菜 養老寄せ ギンヒカリオイル漬け  
大根卸しポン酢ジュレ掛け

福井県敦賀産真鯛のルーレ  
越前産トゲザゴエビ添え



煮物 赤城鶏照煮 焼き豆腐  
オランダ茄子 舞茸煮 小松菜

上州牛のポワレ 上州麦豚のラゲー 上州鹿のロースト  
群馬県産ヴィアンドの三重奏  
長五郎舞茸と群馬県野菜と共に



食事 高崎うどん 白菜スープ(白湯)  
ぐんまちゃん薩摩揚げ、笹葱、貝割

フランス産栗のガトーと  
沼田産リンゴのコンポート



『農』⇒『食』⇒『健康』を目指して！