

まきのはらの 「可」を楽しむ会

地元の食材が「まち」を元気にする。

2月13日(金)

静波リゾートホテル
スウィングビーチ

19:00～

会費：18,000 円 税込
(食事+ワンドリンク)
定員：20 名様

||| フレンチコース |||

menu

- ◆ カネ十アールグレイのグラニテ
収穫から加工まで一貫製造を行う牧之原市のカネ十農園のアールグレイを使用
- ◆ ゆっくり火入れした遠州夢咲牛のロースト～静波レッドのソースで～
牧之原市石神農園の朝摘み獲れたて紅ほっぺ静波レッドのソースに使用
- ◆ 牧之原テロワールみかんタルト
土地ならではの美味しさを育むテロワール農業 牧之原市いたくら農園のみかんを使用
- ◆ 絹ゆかりかぶのポタージュ
牧之原市もぐはぐ農園のお茶かすを使用し堆肥・有機肥料とした
土壌で育った絹ゆかりかぶ

※その他4品に食後の飲み物をご用意しております。

ドリンクメニュー：牧之原産青島みかんジュース、ソムリエ厳選の赤ワイン／白ワイン
またはスパークリングワイン、料理ペアリング（ソムリエお勧めワインやノンアルコールをご用意）
ご宿泊希望者向け特典：当日、ご宿泊の方 1泊 5,500 円（素泊まり）でご案内が可能です

2月19日(木)

居酒屋
和ダイニング
すけろく

19:00～

会費：8,800 円 税込
(食事+ワンドリンク)
定員：24 名様

||| 創作料理 |||

menu

- ◆ 駿河湾、遠州灘の地魚の刺身を江戸時代創業ハチマルの『晴レノ日ノ醤油』で
牧之原市ハチマルの半世紀眠っていた酵母から生まれた、奇跡の醤油
- ◆ おじろの自然薯とろろ『山の貴婦人』入り焼きたてだしまき玉子
EXP02025 大阪・関西万博にも参加した牧之原市おじろが作る自然薯商品を使用
- ◆ 山本耕業のお米『ミルククイーン』と『相良の塩』を炊き立ての釜で
牧之原の農産物の美味しさを届ける山本耕業が手掛けたお米
歴史的な物流ルート“塩の道（南塩ルート）”で地元海水を原料に作られた天然塩
- ◆ 石神農園の『静波レッド』とまるととづかの『焼きいも』のまきのはら大福
真っ赤に完熟させた朝摘み獲れたていちご
江戸時代後期からの歴史を繋ぎ全国に干し芋を提供

※その他4品程度をご用意しております。

ドリンクメニュー：池田屋麦酒のクラフトビール『牧之原えーる』、『静岡の地酒』。
牧之原の新たな名産『波乗りレモン』や『静波レッド』『ハニーボーイ』を使用した当店限定
オリジナルドリンクをご用意

参加方法

公募用 QR コードより事前のご予約申込みをお願いします。

※予約申込みは開催日の10日前まで

※会費は、当日現地にてお支払いとなります。

※キャンセルや人数変更の場合は、7日前までにご連絡をお願いします。

期限を過ぎた場合、キャンセル料金が発生致します。

(人数変更・キャンセル料：3～6日前まで50%、2日前～当日100%)

参加者増加の場合は、予約確認が必要です。お問い合わせください。

牧之原市商工会 農業地場産品部会 連絡先：0548-52-0640

公募用
▼QRコード

