



つくり手講座 生産者トーク

知っていますか?

おいしいマッシュルームができるまで。

マッシュルームはツチノコ?



十勝だからつくることができた「とちマッシュ」。このマッシュルームのおいしさのワケを、マッシュルームの生い立ちや成長、ホワイトとブラウンの違い、そしてキノコのおいしい“ひだ”の秘密などとあわせ、優しいヘッドグロウワーが易しくお話しします。

日時: 2010年10月16日(土)

ゲスト: 菊地博さん

とちマッシュ農業法人鎌田きのこ 場長

■第一部 場長・菊地博さんの生産者トーク

時間: 14:30~16:00

参加費: 1,500円*

(マッシュルーム試食、ワンドリンク付き)※

定員: 15名

■第二部 「とちマッシュ」コースを食べる

時間: 16:00~18:00

参加費: 3,000円*

(マッシュルームを使ったコース料理、ワンドリンク付き)※

定員: 8名

※両方に参加した場合はあわせて4,000円です。

【会場】

BARCOM Sapporo (バルコ札幌)

札幌市中央区北2条西2丁目-15 STV北2条ビル1F

【申し込み・お問い合わせ】

バルコ札幌店内(スタッフまで)

またはe-mail: entry@barcom.jp / TEL: 011-211-1954 / FAX: 011-210-4167まで



お申し込み書

様

お申込み承りました。

受付

年 月 日

10月16日「とちマッシュ生産者トーク」

第一部 ・ 第二部 ・ 両方 に申込みます。

お名前

ご連絡先