



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「とがちマッシュ」。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ます。

日時:2010年10月16日(土)

ゲスト:菊地博さん

とが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 「とがちマッシュ」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。

【主催】バルコ札幌

【共催】いいね!農style

【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



様

お申込み承りました。

受付

年 月 日

お申込み書

10月16日「とが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