

つくり手講座 生産者トーク

# 豆の名産地・浦幌町より 「食べる黒豆茶」で“畑から食卓まで”

「作った自分たちが売れば、味も安心安全もちゃんと伝わるんだ。」ならば食卓に乗りづらい豆も、自ら食べ方を伝えてみたらどうだろう……。豆の新しい食べ方として「食べるお茶・黒豆茶」をはじめ、自ら育てた豆類を加工し、販売を行う浦幌町のおかだ農園、岡田愛啓さんにお話をさせていただきます。

日時：2011年1月22日（土）

ゲスト：岡田愛啓さん（おかだ農園 園主）

## ■第一部 岡田愛啓さんの生産者トーク

時間：14:30～16:00

参加費：1,000円\*

（黒豆茶、スイーツ付き）※

定員：15名

## ■第二部 豆のコースを食べる

時間：16:00～18:00

参加費：3,500円\*

（おかだ農園の生産物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](mailto:entry@barcom.jp) / TEL:011-211-1954 / FAX:011-210-4167まで



### コース料理（予定）

- ・お豆のおつまみ3種
- ・カボチャのポタージュ  
薫香のエスプーマ
- ・パスタ・エ・ファジョーリ  
（お豆のパスタ）
- ・短角牛トリッパと白花豆のカスレ
- ・餡子を使ったジェラート・コン・ブリオッシュ

様

お申込み承りました。  
受付

年 月 日

### お申込み書

1月22日「黒豆茶の生産者トーク」

第一部・第二部・両方 に申込みます。

お名前

ご連絡先