

第8回 知多半島うまいもん祭り

半田農業高等学校
農業園芸科

稲沢高等学校
園芸科

～旬感 i n 知多半島～

「学びの幸」食べ比べ

知多半島「海の幸」、「山の幸」に新たに登場した「学びの幸」。半田農業高等学校農業園芸科が育てた豚、稲沢高等学校園芸科が作付けした愛知の伝統野菜「治郎丸ほうれん草」を食彩処だんらん亭、日間賀観光ホテル、碧南小伴天の料理長が一堂に会し、その日限りの献立で「おもてなし」いたします。

貝類や藻魚など早春の海の幸。今から50年以上前から栽培されており、愛知県に由来した地名や人名がついた「あいちの伝統野菜」を引きついできた知多半島ならではの食材を、素材を活かし、華美に飾り立てることなく、先代の思いをやさしく、より美味しくお召し上がりいただきます。

2015年3月11日(水)

会場/げんきの郷

食彩処だんらん亭

(0562) 45-4083

時間/16:50 受付

ウエルカムドリンクサービス

時間/17:20 「食」の達人講話

時間/18:00 職人たちの饗宴オープン

～20:15

定員/限定40名

料金/8,000円

(御料理、御飲物、サービス料、消費税)

※JR大府駅西口より送迎バスを用意しております。

①16:45発 ②17:30発

食のサポートは

げんきの郷だんらん亭

日間賀観光ホテル

碧南小伴天

あいち在来種保存会

花井養鶏場

澤田酒造

角谷文治郎商