



地域の豊かな素材を使った、自慢のごっつおが勢ぞろい。
郷土料理から創作中華、ちゃんこ鍋まで、多彩なメニューがお楽しみいただけます。

会場 朝日みどりの里 またぎの家

村上市猿沢1215

11/3 (土祝)

松原のごっつお

12:00~13:00

定員40名

山もち、からしなます大根、煮物、たつ和え、サラダ、漬物、わらびもち、蕎麦ほか

料金：2,000円

【申込・問い合わせ】

シルクフラワー製作工房

FAX 0254-72-0387

(TEL: 0254-72-0387)

11/4 (日)

岩船農村アクティブネット
花づくし御膳

13:00~14:00

定員10名

鶏胸肉のカツ、グリーンサラダ、いしすし、蕨酢味噌あえ、ごんきあえ、ドングリの白あえ、大海、おこわ、漬物、味噌汁、デザート、甘酒ほか

料金：2,000円

11/7 (水)

みどりの里のごっつお

12:00~13:00

定員40名

地元食材の前菜三種、岩沢いもと村上牛の芋煮、秋鮭の味噌漬け焼き、郷土料理大海、岩船あげ麩の卵とじほか

料金：2,000円

【申込・問い合わせ】

朝日みどりの里

FAX 0254-72-1273

(TEL: 0254-72-1551)

11/9 (金)

郷土食材をつかった
**ココロとカラダが
よるこぶ創作中華**

12:00~13:00

定員40名

秋の味覚の中華粥、山椒香る蒸しカブ、特製柚子ソースの杏仁豆腐(豆乳)など、郷土食材を使った、ココロとカラダがよるこぶ新近アプローチの創作中華です。

料金：3,000円

【申込・問い合わせ】

都岐沙羅

パートナーズセンター

FAX 0254-72-0723

(TEL: 0254-72-0663)

11/11 (日)

おらこのごっつお

12:00~13:00

定員40名

山もち、鮭の川煮、村上牛すき煮、大海、ハリハリ漬け、栃の実のあんころ餅ほか

料金：2,500円

会場

縄文の里・朝日 やまびこ食堂

村上市岩崩612-118

各定員15名

11/1 (木)

縄文の里ご膳

11/2 (金)

12:00~13:00

古代米、そば、秋の天ぷら、粕煮、デザート等、秋の味覚を取り揃えたご膳です。また、展示解説、職員手作りの箸と箸置きもお楽しみください。

料金：2,000円

【申込・問い合わせ】

縄文の里・朝日

FAX 0254-60-2025

(TEL: 0254-72-1577)

※月曜休館日除く

会場

民家レストラン 風のてらす仲

村上市暮石47

11/4 (日)

海辺の味覚ランチ 仲の膳

12:00~13:00

定員15名

ヤナギカレイ、甘エビの唐揚げ、秋鮭の甘酒みそ焼き、当店定番の好味焼き、郷土料理せりやき、地元の手作り豆腐料理、デザートに手作りケーキとコーヒー付きです。

料金：2,200円

【申込・問い合わせ】

都岐沙羅

パートナーズセンター

FAX 0254-72-0723

(TEL: 0254-72-0663)

会場

カフェ&ダイニング テイズ

村上市山居町1-13-28

11/5 (月)

いなかの創作コース料理

昼の部 11:00~12:00

夜の部 18:30~21:00

各定員15名

鈴木とうふ店秘伝の技が光る、できたておぼろ豆腐をはじめ、豊かな食材を通して、村上の暮らしと文化、人々の知恵に出会えるオリジナルスタイルのお料理です。

(夜の部に限りアルコール類を含む飲み物付き)

料金：3,000円

【申込・問い合わせ】

都岐沙羅

パートナーズセンター

FAX 0254-72-0723

(TEL: 0254-72-0663)

11/6 (火)

田舎のちゃんこ体験部屋

11:00~12:00

定員20名

元力士が作る、地元食材を使ったしょうゆちゃんこ鍋と力士味噌。田舎の夜籠りを現代風にアレンジしました。相撲部屋の風習などのお話が聴けます。(一部お料理は相撲部屋風の皿形式)

料金：3,000円

番付表付き

会場

山のおいしさ学校 食堂 IRORI

村上市高根1940

各定員30名

11/1 (木)

高根 味わい御膳

11/8 (木)

12:00~13:00

そば、天ぷら、わらびの酢みそ、どんぐりの油いため、ぜんまいくるみあえ、大海、岩魚の塩焼き、山ぶどうゼリー、新米おにぎり、栃もち、漬物ほか

料金：2,000円

【申込・問い合わせ】

都岐沙羅

パートナーズセンター

FAX 0254-72-0723

(TEL: 0254-72-0663)