

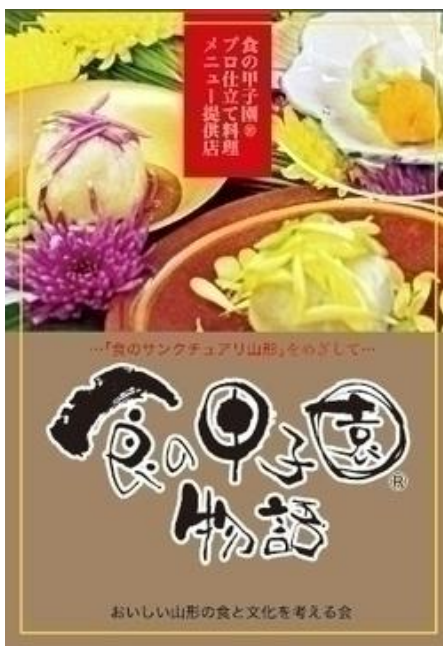
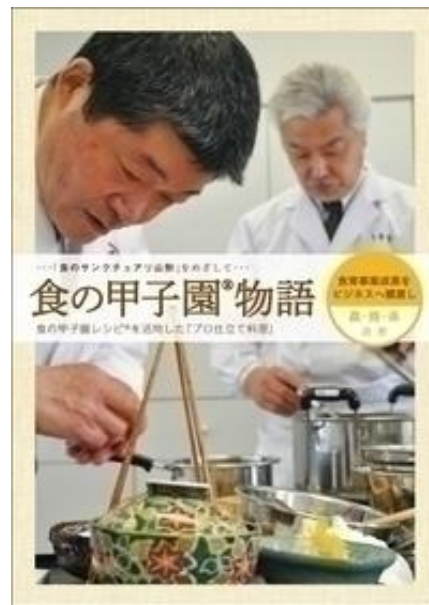
・・・ 食のサンクチュアリ®山形 をめざして ・・・

「 食の甲子園®物語 」 第3弾!

プロ仕立て料理 “秋の食事会” へのお誘い

＜第1弾（平成24年度）＞

食の甲子園®応募レシピから生れた  
【プロ仕立て料理】の完成、発表会・  
試食会の開催&パンフレットの作成



＜第2弾（平成25年度）＞

食の甲子園®応募レシピから生れた  
「プロ仕立て料理」の店舗提供

＜主催＞

山形県料理飲食業生活衛生同業組合  
おいしい山形の食と文化を考える会

＜後援＞

公益社団法人山形県観光物産協会

## “秋の食事会” 開催要領

1. 提供料理の対象：

- ・プロ仕立て料理：花笠ごはん・庄内ふう味噌グラタン・桜鱒の甘酢あんかけ・ほうじ茶と庄内柿のケーキ・芋の子汁・山形のそばまん十蔵王かぼちゃのデザート・鯉の肉団子こいこく風・米沢牛のちらし寿司・里芋のとも和え
- ・食の甲子園®レシピ集（平成22年度制作）の中のレシピ

2. 開催会場、募集人数及び開催日時：

	会場店舗情報			開催日時	募集人数
	店名	住所	電話		
村山地区	鰻 郷土料理 あげつま	山形市緑町3-7-48	023-631-2738	11月26日 12時～	20
置賜地区	味どころ ふる山	米沢市金池5-6-17	0238-23-0075		20
庄内地区	(株)新茶屋	鶴岡市本町3-11-39	0235-22-0502		20
最上地区	割烹 とりや	新庄市沼田町6-51	0233-22-1420		20

3. 提供料理：

1項に挙げた料理の種類から選んだ数品を店舗の独自の料理と組合わせて、  
食の甲子園®応募レシピから生れた「プロ仕立て料理」“秋の食事会”メニューとして提供します。  
(チラシ(別紙)記載の料理写真はイメージです。実際とは異なる場合がありますのでご了承下さい。)

4. 参加費用： 1,000円/1人 当日店舗でお支払い願います。

3項記載の料理(3,500円相当)を1,000円で提供いたします。  
ただし、飲み物代金は別途となります。

5. 申込み方法：

希望者は別紙申込用紙に必要事項(住所、氏名、希望店舗、参加人数、連絡先)を記入の上おいしい山形の食と文化を考える会までFAXまたはE-メール( [oysbkk@gmail.com](mailto:oysbkk@gmail.com) )で申込み願います。  
応募者多数の場合は先着順で決定し応募者に連絡いたします。

6. 申込み締め切り日：11月19日(水)

7. お問い合わせ先

おいしい山形の食と文化を考える会  
〒990-0832 山形市城西町5-29-19  
(AISOHO 企業組合内)  
おいしい山形の食と文化を考える会事務局  
事務局長代理 黒沼貞志 (080-3326-7374)

申込み先

Fax : 023-673-0703

E-メール : oysbkk@gmail.com

おいしい山形の食と文化を考える会行き

平成26年度 プロ仕立て料理“秋の食事会”参加申込書

平成26年11月 日

住所 〒

氏名

希望店舗 (  で店舗名を選択願います)

地区	店舗名
村山地区	鰻 郷土料理 あげつま
置賜地区	味どころ ふる山
庄内地区	(株)新茶屋
最上地区	割烹 とりや

参加人数 \_\_\_\_\_ 人

TEL

FAX

E-MAIL

…「食のサンクチュアリ山形」をめざして…



プロ仕立て料理  
秋の食事会  
参加者大募集

山形初、山形発の食育事業  
『食の甲子園』から『食の甲子園物語』へ  
味覚の秋にふさわしい  
プロ仕立て料理をご堪能下さい

《開催要項》

- 【開催店舗】 ■村山地区（縹郷土料理 あげつま）  
■置賜地区（味どころ ふる山）  
■庄内地区（株新茶屋） ■最上地区（割烹とりや）  
※各店舗とも二十名限定となります
- 【参加費用】 一人 千円（当日店舗でお支払いください）
- 【申込方法】 別紙申込用紙に必要事項を記入し、  
〈おいしい山形の食と文化を考える会〉までFAXまたはメール願います。  
応募者多数の場合は先着順で決定し応募者に連絡いたします。



～食の甲子園® レシピ集 (平成22年度制作)～



～花笠ごはん～



～米沢牛のちらし寿司～



～芋の子汁～



～山形のもばまん十 蔵王かぼちゃのデザート～

《開催期日》  
平成26年11月26日(水)  
12時より

※料理写真はイメージです。実際とは異なる場合がありますのでご了承下さい。



～里芋のとちも和え～



～鯉の肉団子こいこく風～



～ほろじ茶と庄内柿のケーキ～



～桜鯛の甘酢あんかけ～



～庄内ふり味噌グラタン～

- 【プロ仕立て料理9品】および【食の甲子園® レシピ集 (平成22年度制作)】から数品を選び、店舗オリジナル料理と組み合わせ、食の甲子園® 応募レシピから生れた「プロ仕立て料理」"秋の食事会"メニューとして提供いたします。
- 3,500円相当の料理を1,000円で提供させていただきますが、飲み物は別途料金がかかりますのでご了承下さい。

■主催：山形県料理飲食業生活衛生同業組合／おいしい山形の食と文化を考える会 ■後援：公益社団法人山形県観光物産協会  
■お問合わせ：おいしい山形の食と文化を考える会 事務局長代理 黒沼 貞志 〈 ☎ 080-3326-7374 〉