

「第11回 小布施ブルムリーを楽しむ会」

東京ステーションホテル レストラン「ブラン ルージュ」にて

The Tasting Party to Enjoy Obuse-Bramley Apples at The Tokyo Station Hotel

参加者募集 (先着40名まで)

Bramley Apples

開催経緯

ブルムリーを楽しむ会は、2004年料理家辰巳芳子氏が小布施産ブルムリーの食材としての優れた属性に着目され、洞爺湖サミットで総料理長を務められた中村勝宏氏に試食会の提案をした事が始まりです。

この会は既に10回の開催を重ねており、東京ステーションホテル・レストラン「ブラン・ルージュ」石原雅弘総料理長の手に引き継がれ、同料理長により毎回新たな調理の提案がなされています。過去の開催は非公開で開催していましたが、大勢の方々に味わっていただけるよう、参加希望者を募り開催しています。

11回目の今年は、ブルムリーを中心に小布施の農産物(野菜・果物)などの食材にも光をあてた「小布施ブルムリーを楽しむ会」を開催します。

ぜひともこの機会に、小布施ブルムリーの豊かな味わいをお楽しみください。

- 開催日 平成29年9月20日(水)
- 開催時間 12:00~15:00(受付開始11:30~)
- 開催場所 東京ステーションホテル、2Fレストラン「ブラン・ルージュ」
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1 Tel03-5220-0014
(アクセス:JR東京駅丸の内南口直結)
- 内容
 - ☆ 小布施ブルムリーを使用したランチコース
 - ・ブルムリーの栽培状況をスライドによりご紹介いたします。
- 参加費 7,000円(当日、受付にてお支払いいただきます)
- 募集方法 電話、ファックス、メールにてお申し込みください。
ファックス、メールでのお申し込みの方は、ブルムリーを楽しむ会 参加希望とご記入の上、お名前・連絡先・住所をご記入ください。

小布施町役場 産業振興課 宛

TEL:026-247-3111 FAX:026-247-3113

E-mail: sangyou@town.obuse.nagano.jp

Menu

- ・ブルムリーのムース 信州サーモンのスモーク添え
- ・赤海老とラングスティース ブラムリーと長野レタスのサラダ
- ・小布施野菜と各種肉のポトフ ブラムリーマスタード添え
- ・ブルムリーのタルトプロンス ブラムリーカラメリゼとアーモンドミルクのアイス
- ・ブルムリー茶

(メニューは収穫状況により変更あり)