

地産地消のおいしいごちそう

in Tokyo

第2回

鈴鹿の食と酒を愉しむ会

鈴鹿の恵みを召し上がれ!!

鈴鹿の旬で新鮮なこだわり食材をつかい、多彩なお料理がずらり勢ぞろい。
さらに鈴鹿で唯一の蔵元「清水醸造」の地酒を愉しみ、酔いしれる。

2011年 **10月23日(日)** 18:00~20:00 (受付17:30~)

会場 ● 二代目 甚八 (ブッフェ形式)

料金 ● 前売券: 3,000円 **50名限定** 当日券: 3,500円

<当日券は数に限りがございます。無くなり次第終了となりますので、完売の際はご了承ください。>

アルコールの提供がございますので未成年者は入場できません(お子様も不可)。
飲酒運転撲滅にご協力ください。お料理は豊富にご用意しますが、品切れの際はご容赦ください。



NPO法人 ファームランド鈴鹿
森下 晃 (もりした あきら)

公式HP <http://farmland-suzuka.com/>
100年先からの「ありがとう」をコンセプトに
鈴鹿で営む農業・商業・工業に対して、農産物の
生産、加工及び販路の開拓を進めている。

現在は市民も一緒に参加体験できる、
鈴鹿小麦の種まきから収穫・手作り
までを通じたイベントなども
開催している。



新鮮で安心・安心な
鈴鹿の野菜



株式会社 鈴鹿みどりの大地
後藤 博英
〒513-0002
三重県鈴鹿市広瀬町2722
TEL: 059-375-3388

みどりのだいち「新鮮」「温かみ」「旬を感じる」
「生産者の顔が見える」をコンセプトに地元の
生産者がつくる安心・安全な食材などをお届け
する空間。鈴鹿で採れた新鮮な産直品を
実感できる、消費者と生産者の橋渡しや地域の
食文化の発信を目指す。

公式HP <http://m-daichi.com/>



創業江戸元禄年間
味噌とたまご



東海醸造株式会社
本郷 猛
〒513-0815
三重県鈴鹿市西玉垣町1454
TEL: 059-382-0001

江戸時代よりスギ桶仕込みの天然醸造という
伝統製法を継承し、現在は大正時代から使い
続けている木桶で仕込む。
冬は「鈴鹿おろし」、夏は伊勢湾からの潮風を受け、
山あり海ありの気候風土が醸造に適し、自然
任せの天然醸造が美味佳品を生み出す。



びっくりやわらかジューシー
豚肉「小林ファーム」



有限会社 小林ファーム
小林 勝彦
〒519-0222
三重県亀山市西尾町2037
TEL: 0595-85-1501

鈴鹿山麓の裾野で、厳選した資源を飼料として
与え、豊かな緑と美味しい空気のおかげで飼
育する。
豚舎の日々の衛生管理を徹底し、清潔なスぺ
ースでゆったりと健康的に育った豚肉は、しっ
つりやわらかでジューシーな味わい。

公式HP <http://www.kobayashi-farm.com/>



伝統とこだわりの「うまさけ」
鈴鹿を冠する「鈴鹿川」



清水醸造株式会社
清水 慎一郎
〒510-0225
三重県鈴鹿市若松東3-9-33
TEL: 059-385-0011

鈴鹿市に現存する唯一の酒蔵である清水醸造は
明治2年(1869年)の創業。
鈴鹿山脈の清冽な伏流水と伊勢平野の酒造好
適米に恵まれ、地元鈴鹿生まれの杜氏が醸す「味
酒(うまさけ)」は多くの呑み手をうならせており、
鑑評会においても多くの賞を受賞している。

公式HP <http://suzukagawa.com/>

お申し込み・お問い合わせはこちら



二代目 甚八(じんぱち)

〒113-0033
東京都文京区本郷3-22-9 眞鍋ビル1F
(文京区本郷 セブンイレブン斜め前)

TEL: 03-3868-2819



●主催/NPO法人 ファームランド鈴鹿 公式HP <http://farmland-suzuka.com/>

●共催/二代目 甚八 [(株)エビス.カンパニー] 公式HP <http://yebisu-company.co.jp/>

●協力/清水醸造株式会社、株式会社 鈴鹿みどりの大地、東海醸造株式会社、有限会社小林ファーム、株式会社エビス.カンパニー、

●後援/鈴鹿市、JA鈴鹿、鈴鹿商工会議所

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止
されています。また、妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・
乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。お酒
は楽しく適量で。飲んだあとはリサイクル。