

長野県茅野市 冬の観光・冬季限定グルメをPRするイベント

12月6日「^{たてしな}蓼科・冬カフェ」をオープン

雪下貯蔵で美味しくなる 高原野菜や信州ジビエが味わえる

期間：2012年12月6日(木)～13日(木) 場所：東京・青山「un café」

蓼科、八ヶ岳、白樺湖・車山を観光エリアに有する長野県茅野市は、都心で信州ジビエや雪下高原野菜など、地元蓼科の冬季限定グルメと観光をPRする1週間限定の出展カフェ「蓼科・冬カフェ」を、東京・青山にあるカフェレストラン「un café (アンカフェ)」(渋谷区神宮前5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア)にて、12月6日(木)から12月13日(木)まで実施します。

当企画は、茅野市では親しみのあるジビエ料理や冬の間雪や氷下で貯蔵した高原野菜を素材に、**蓼科のオーベルジュ「エスポワール」の藤木徳彦オーナーシェフがレシピを監修**。地方のグルメフェア等を積極的に支援する**東京・表参道の「un café」**の協力を得て行います。

開催初日(12月6日19時～)には、茅野市の食材の魅力を最大限に伝えるため、地元生産者も来場し、フルコースに合わせ食材や蓼科の魅力を紹介する**オープニングディナーイベント**を開催。(※事前予約制) **予約：茅野市観光課「冬カフェ・事務局」TEL 0266-72-2101 定員 60名** 生産者の持ち寄った都内では入手困難な野菜や食材の販売も行います。

長年別荘地として富裕層やリピーターを中心に親しまれる冬の蓼科の魅力を、都内で広くPRすることで、冬季シーズンの蓼科観光を盛り上げます。

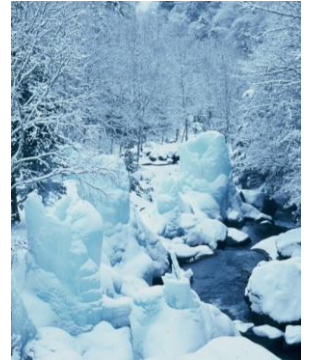
★都内で滅多に口にできない！

信州ジビエや雪下貯蔵の高原野菜など 冬の蓼科限定グルメが登場

「蓼科・冬カフェ」は、地産地消の仕事人として有名な**蓼科のオーベルジュ「エスポワール」の藤木徳彦シェフ**監修により、狩猟解禁期間(11月～2月)しか食べられない高級フランス料理の**ジビエ**、雪下で貯蔵することでうまみが凝縮した**高原野菜**や**凍み大根**といった伝統的な乾物など、豊富な地元食材をアレンジし、「**蓼科 冬カフェ**」限定ランチとして提供します。(各1000円前後)

期間中は、店内を冬の蓼科に見立てたイメージ装飾を施し、温泉、スノーアクティビティなど冬の蓼科における観光情報を合わせて紹介します。

※食材の状況により、メニュー内容の変更または売り切れとなる場合がございます。



奥蓼科 冬季に見られる氷のオブジェ



エスポワール 藤木シェフ



上)鹿、水鳥、野うさぎなど新鮮なジビエ

上)雪下貯蔵された高原野菜

下)デザートに美味しいフルーツホオズキ

下)蓼科冬カフェ特性メニュー 例

★地元生産者が駆けつけPR

心温まる蓼科フルコースディナー（限定 60 名※要予約）

初日の 12 月 6 日（木）19 時～は、「蓼科・冬カフェ」オープニングイベントとして藤木シェフも登場し、蓼科フルコースディナーを開催。それぞれの生産者が蓼科の食材の魅力やメニューを紹介し、お客様と交流させていただきます。地元の野菜名人として有名なおばあちゃん、朝倉ふさよさんも駆けつけ、冬の蓼科の魅力語るなど、極寒の冬の蓼科でこそ楽しめる土地の魅力、食の美味しさなどをPRします。

※参加費 6500 円、要予約。コースディナー代金を含む



12/6 蓼科フルコースディナー イメージ

【コースメニューの一例】全 8 品

- ・前 菜 : 蕎麦米と蓼科産マスのオモニエール
- ・メイン : 蓼科ジビエ 鹿肉と諏訪湖産まがものパナッシェ
- ・デザート: フルーツホオズキのムースとアイスクリーム など



当日蓼科食材をPRする
地元農家の方々

参加者は優先的に、冬の蓼科を楽しむモニターツアーへ特別に割安で参加いただけます。（募集20名程度、一泊二日参加費 15,000 円程度を想定。）

<「蓼科・冬カフェ」実施概要>

1. 概要

イベント名：「蓼科・冬カフェ」

期間：2012年12月6日(木)～12月13日(木)

メニュー提供時間：11:30～15:00

※初日フルコースイベント12/6(木)は、19:00～23:00

実施場所：「un café (アンカフェ)」

渋谷区神宮前 5-53-67 コスモス青山ガーデンフロア

営業時間：11:30～23:00

アクセス：<地下鉄 表参道駅> B2 出口 徒歩 5 分



un café 店内

<初日オープニングイベントの申し込み>

茅野市観光課「蓼科・冬カフェ事務局」へ電話またはメールにてお申し込みください

※定員 60 名 応募多数の場合抽選

(予約：茅野市観光課「冬カフェ・事務局」TEL 0266-72-2101 定員 60 名)

3. 初日 12/6 (木) 限定 フルコースイベント コースメニュー 6500 円 (税込)

オープニングイベントとして、当日限定の蓼科・冬カフェフルコースディナーメニューをご提供します。(19 時～店内貸切、予約制。)

【当日フルコースメニュー】

- ・蕎麦米と蓼科産マスのオモニエール 自家製生ハム、鹿サラミ、シュークルートのパナッシェ ワサビ風味ドレッシング
- ・蓼科高原トマトコンフィの寒天ゼリー寄せ 黄金シャモのヤキトリとつくね添え タレ寒天ジュレコンカッセ添え
- ・茅野市野菜のテリーヌ風オムレツ メリメロサラダ添え

- ・千年トーフと豆乳のヴィシソワーズ ピーツの香り
 - ・蓼科ジビエ 鹿肉と諏訪湖産まがものパナッシェ 赤ワインソース パースニップ・ピュレとシュークルート添え
 - ・フルーツホオズキのムースとアイスクリーム、フレッシュホオズキの盛り合わせ
 - ・蕎麦パン・米粉パン・豚ペースト
 - ・食後のお茶・・・笹原の朝倉おばあちゃんの野草茶
- ※当時メニュー内容が変更になる場合もございます。

2. 期間限定 (12 月 6 日(木)～12 月 13 日(木)) の「蓼科・冬カフェ」限定ランチ

期間中、「蓼科・冬カフェ」限定ランチとして地元食材の特性メニューが味わえます。

- ・蓼科冬野菜のシチュー、信州ジビエカレーなど (各 1000 円前後)

※食材の状況により、メニュー内容の変更または売り切れとなる場合がございます。

