

いもものに感謝祭 2018

FOOD

フード

浅間兄弟

Eat Local, Think Community. 信州小諸の豊かな自然と食から生まれる、新たな人の縁に可能性を見出したのは、料理一筋、東京でその腕を磨き上げてきた二人の料理人。洋食シェフ・鴨川知征と、和食料理人・関浩史からなるケータリング料理ユニット「浅間兄弟」は、このツリーハウスプロジェクトで出会い、生まれました。小諸が育む「おいしい」に純粋に感動し、その楽しさをお届けします。

<https://www.asamabros.com/>



鉄板キッチン ポーキー

小諸の自然豊かな山の中のPORKY。本場広島で修行したお好み焼きはもちろん、自家農園で白いもやお米などもつくり、小諸地産地消推進協力店として、愛情込めてつくった食材を活かした料理とお酒を提供しています。

www.porky.jp/



Localbench

イタリアトスカーナ地方を想わせる信州の田舎町、東御(とうみ)。静かな集落の片隅で、信州で採れた小麦と、古くから受け継がれてきたヨーロッパの製法を用いて、パンを焼いています。本場フランスの技術を追随しながら、染み渡る味わいと手の温もりを大事にしたパンづくりを心がけています。

<https://www.facebook.com/Localbench-566139433458080/>



玄米菜食ごはんや ハレヒ

季節のお野菜と、もちもち玄米のおにぎりやお弁当を提供いたします♪
動物性食品を使わず、身体に優しい食事をお楽しみください。

<https://www.facebook.com/gohanyaharenohi/>



HAKKO

HAKKO は山ノ内湯田中温泉にあるビアバーで、8つの発酵食品をさまざまなスタイルで提供しております。信州の発酵文化の魅力を世界に発信するビアバースタイルの店舗です。信州農家を応援する活動をしている八百屋グループ Farmers kitchen GONDO の農産物とのコラボメニューをご提供いたします！

<http://wakuwaku-yamanouchi.com/hakko/>



OJAS RAW CHOCOLATE

ローチョコレート／ロースウィーツとは、48度以下の非加熱／低温で調理することで、本来のカカオ豆の持つ個性、酵素、栄養素を壊すことなく、カカオや食物が持つ『生きた栄養素』やエネルギーをダイレクトに感じることができるスイーツです。ローカカオ以外の原料も、無農薬、無添加素材を中心とし、乳製品、豆乳、白砂糖、小麦などを一切使用せず、天然の甘味料のみを使用し、一つ一つ丁寧に手づくりしています。

<https://www.waccaworks.net/>



ソーセージ ハム男

ハム男です。東御市田中駅前で、ソーセージ、パテ、テリーヌ、ハムなど、食肉加工品(シャルキュトリ)を営んでいます。牛豚鶏羊鹿など、素材が持つ力を最大限生かす加工品とは何か？日々探求しています。

Facebook: 「自家製ソーセージハム男」で検索



The Source Diner

Support your local, Eat real food, Say hello to others, May the Source be with you.

松本市でアメリカンダイナーを営んでおります。「SOURCE」＝「源」。さまざまなカルチャーの発信源であることを根底に、食に限らず活動しています。

<http://thesourcediner.com/>



牧舎みねむら

長野県東御市。富士山・中央、北アルプスも見渡せる、東京ドーム5倍分の牧場。サンサンと降り注ぐ太陽の下、地産の稲わらを食べてのびのびと過ごす牛たちは健康で元気いっぱい。牧舎みねむらは、全国でも珍しい全頭一貫飼育の純信州産です。

<http://cowshed-minemura.com/>



牛とむさあひ、365日。  cowshed-minemura.com

ベルコーヒー

1970年に小諸市大手区で開業。開業当時から常に浅煎り焙煎を心がけております。

<https://www.facebook.com/bellcoffee.tamon/>



KOTASORAWORKS

長野市でからだにやさしいごはん暮らしに寄り添う雑貨ときどきワークショップをしています。イベントには天然酵母パンとナチュラルスイーツの焼き菓子の販売をします。

小諸ツリーハウスで、みなさんにお会いするのが楽しみです。

<https://www.facebook.com/ksw026/>



自分だけのオリジナルパフェをつくらう (ワークショップ)

お好きな季節のフルーツ、ソース、グラノーラ、アイス、ケーキなどを
組み合わせて自分だけのオリジナルパフェをつくらう！

- ・ 時間: 予約不要、随時受付
- ・ 参加費: 500 円

【講師】料理家 おかもとリエ

ワークショップ、出張レッスン、イベント、レシピ提供、PR などを活動する料理家。

<https://www.instagram.com/rietty1211/>

