飛騨有機野菜・飛騨牛・飛騨米・薬草・地酒

飛騨の食文化を味わう会



飛騨市の豊かな食材と生産者の想いを都内で味わい、
地産地消の食文化をより深く知っていただくための特別な一夜。
当日は、飛騨の農家や生産者の皆様も会場にて直接お話しできます。
食材に込められた想いや、その魅力をぜひお聞きください。

日　時　11月17日（火）19:30〜22:00

場　所　New Slow Food 千家（東京都新宿区百人町１-9-14）

参加費　8,800円（税込）＋ドリンク代

定　員　限定10名様

内　容　飛騨食材を使った料理7品程度
飛騨の美味しい地酒をご用意しております。

ご予約　03-3371-2029
「飛騨の食文化を味わう会」に関する
ご予約とお伝えください。



ソヤ畦畑 森本悠己

地元古川町出身、
2017年に農業開始。
農薬や化学肥料を
一切使わず自然の恵みに
沿った農法で季節の野菜
を約50品種程栽培。







※写真はイメージです

New Slow Food 千家

協力：飛騨市・飛騨市有機農業推進協議会