



【1日限り】房総郷土料理が大集合！

this is japan.
MITSUKOSHI
千葉
http://www.mtsukoshi.co.jp

「提げ重パーティー」 千葉三越初開催！

- 10月21日(水)1日限り / 第1部:午前11時30分から 第2部:午後1時10分から
- 千葉三越 8階催事場 (午後4時にて閉場)
- 入替制ビュッフェスタイル(約60分)
- 定員:各回100名さま ■料金:2,160円(1名さま)

自然の宿「くすの木」をはじめ、県内各地域で活躍している団体の協力のもと、地元千葉が誇る「味」房総の郷土料理約38種が千葉三越に大集合！会場ではお持ち帰りいただける郷土料理の販売に加えて、パネル展示やトークショーもお楽しみいただけます。

ご存知ですか？ 千葉県が誇る「味」 房総郷土料理

- 主食 太巻き祭りずし・野菜ずし・落花生おこわ・紫落花生おこわ・ごんじゅう(肉入りおにぎり)・おはぎ・人参ごはん
- 主菜 さんが焼・くじらの竜田あげ・嶺岡豆腐・いわしのつみれ汁・牛乳豆腐
- 副菜 からなます・七里豆とひじきの白和え・ひじきの酢の物・落花生みそ・落花生の煮豆・ゆで落花生・のっぺい(野菜の煮物)・人参白和え・真竹のメンマ・かいそう
- 漬物 鉄砲づけ・白瓜の粕漬・大根の甘酢漬け・茄子のからし漬け・たくあん(古漬)炒め・胡瓜のキムチ・金山寺みそ・大根の味噌漬け
- 菓子 焼き米・性学もち・芋餅・天門冬・紫芋の羊羹・ところてん・人参ジュース・チーズケーキ

提げ重: 千葉県の農山漁村では、集落の寄合などの際に、各家庭で作った自慢の料理を重箱に詰めて持ち寄り、皆で楽しく食べる風習がありました。重箱を提げていくことから「提げ重」と呼ばれるようになりました。



8階ベビー用品売場にて前売券発売中

お問い合わせ: 電話043-224-3131(大代表) 担当: 吉田

- 主催: 特定非営利活動法人千葉自然学校 / 千葉伝統郷土料理研究会 / 千葉三越
- 共催: 千葉県産米需要拡大推進協議会 / 一般社団法人千葉県落花生協会 ■後援: 千葉県