



ご存知ですか？

千葉県が誇る「味」 房総郷土料理

「昼食」の部メニュー（予定）

東京湾奥 あさりのふうかし・生のりのさんばい
 東京湾口 あさり飯・豆茶の子・あさりと大根の煮付
 房総海岸 からなます・するもん汁・くじらのタレ・
 ちこの煮物・ごんじゅう・さんが焼・
 九十九里海岸 けいそう・太巻き祭りずし・ところてん
 利根川流域 性学もちいろいろ
 北総台地 とうぞう・落花生味噌・焼き米
 南総丘陵 きどろ・鶏飯
 漬物 きやらぶき・鉄砲づけ・粕漬け・みそ漬け大根
 特別出品 南房総市学校給食
 ほか約30種

「こじゃ」（おやつ）の部メニュー（予定）

天門冬・ほうちょう・米粉ケーキ
 「昼食」の部の料理の一部
 ほか約20種

【1日限り】房総郷土料理が大集合！



「提げ重パーティー」

～江戸の台所を支えた千葉の食を次代へ～

- 10月19日（水）1日限り / 「昼食」の部：午前11時30分から・「こじゃ」の部：午後2時から
- 千葉三越 8階催事場
- 入替制ビュッフェスタイル（約60分）
- 定員/料金：「昼食」の部（約30種）150名さま/税込2,160円（お一人さま）
 「こじゃ」（おやつ）の部（約20種）100名さま/税込1,620円（お一人さま）

千葉伝統郷土料理研究会をはじめ県内各団体のご協力のもと、地元千葉が誇る「味」房総の郷土料理が千葉三越に大集合！会場では実演をはじめ、パネル展示やトークショーもお楽しみいただけます。

提げ重：手揚げ付きの重箱のこと。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「提げ重箱」に詰めて持ち寄り、皆で楽しく食べる風習があります。



ご予約承ります。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/三越千葉店 後援：千葉県
 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
 協力：千葉県牛乳普及協会/一般社団法人千葉県農業協会養鶏部会/千葉県立房総のむら

参加団体：千葉伝統郷土料理研究会・鴨川市総合交流ターミナルみんなみの里・ひらつか地域活性化協議会・
 四季の宿じんざ・十日市場農産物直売場たんぼはうす・大房岬自然の家・古民家「ろくすけ」工房・
 食と農の体験工房「よもぎ館」・おおなぎファーム・千葉県女性農業者ネットワーク・近藤牧場