



懐かしい煙・美味しい煙

ながとろさくらくんせい

長瀬桜燻製サミット



2014 SLマーケットの記念



開催日 平成26年

3/29土・3/30日 10時~16時

会場

- 秩父鉄道(株)長瀬駅前
- 桜燻製バル各参加店

お楽しみ1 燻製体験会・長瀬駅前 午前10時~午後3時



初心者でも気軽に燻製作りが出来ます。食材は色々ご用意してありますので、お好みのものをお選びください。作った燻製はお持ち帰りできます。

◆参加費500円 ※燻製体験会バルチケットでも体験出来ます。

お楽しみ2 燻製品展示販売会・長瀬駅前 午前10時~午後3時



長瀬産の燻製品はもちろん全国各地で販売されている燻製品を展示・販売します。是非ともお土産にどうぞ!

お楽しみ4 桜燻製講演会
TVでも話題の“毎回満席の男性料理教室・メンズキッチン”のYOKOが講演
・3月29日(土)長瀬町観光情報館2階
・午後3時30分~4時10分 講演会・試食

{講師} 男性料理研究家 「Men'sKitchen」 主宰 福本 陽子氏

{テーマ} 男の料理と“おうちスモーク”のすすめ! 「フライパン燻製」を食べながらマスター

~ビールに合う!
スモーク料理を使った簡単なおつまみも紹介~

聴講は無料です。お気軽にご参加ください。

燻製の試食&レシピ付
桜のチップお土産付



お楽しみ3 長瀬桜燻製バル
・チケット6枚綴り 3,800円
(体験会チケットを含む)

バルチケット1枚と引換えに各参加店舗の燻製バルオリジナルメニューを体験しながら色々な飲食店等を巡って楽しんでもらうイベントです。チケットは金券としても使えます。詳細は裏面を御覧ください。



主催 長瀬桜燻製プロジェクト実行委員会 後援 長瀬町・(一社)長瀬町観光協会
協力 秩父鉄道株式会社

平成26年度埼玉県地域経済活性化推進事業 長瀬町商工会 「長瀬さくら燻製」販売開拓促進事業

お問い合わせ 長瀬町商工会 ☎0494-66-0268

裏面に更なるお楽しみをご用意!

