

信州・辰野ほたる祭り

2日間限定 特別企画



本格まつたけ土瓶蒸しと
まつたけご飯のおにぎりセット
料理担当：長谷川葵（信州豊南短大卒業生）

ほたるの里のご当地グルメ
松茸屋 小澤 × 瀬戸ライスファーム

まつたけ御膳

辰野町は料亭で使用されるような良質な松茸の産地です。

今回、ほたる祭り **2日間限定** で **1日30食**

地元 松茸屋「小澤」と

米農家「瀬戸ライスファーム」のコラボ飯

まつたけ御膳 をご提供します。

時期がずれているため最盛期ほどの香りはありませんが

本格まつたけ土瓶蒸しと

特別栽培米こしひかりで炊いた**まつたけご飯**を

セットでお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。
当日はおにぎりでの提供となり
まつたけの切り方も変わります。

1日限定
30食

まつたけ御膳
1,000円(税込み)

2019

6月22(土)・23(日)

土曜日：午後4時～8時まで(7時30分ラストオーダー)

日曜日：午後4時～7時30分まで(7時ラストオーダー)

数量限定のため電話でのご予約受付中！

Shinshu
Future
Center

お料理のご予約は TEL.0266-43-3360

[受付時間 火曜～金曜 10時～17時
土曜 10時～15時 FAXは24時間OK] FAX.0266-43-3360

信州フューチャーセンター

〒399-0421 長野県上伊那郡辰野町辰野1942-4 (旧観光情報センター・パルTIS)

http://shinsyu-fc.jp





松茸の産地、信州辰野町川島の山奥で採れた上質で香りの良い松茸をまつたけ御膳でお届けします！

きのこ大好きの小澤です！
大きさや形のそろった贈答用から、ご自身が楽しむちょっと訳ありの松茸まで幅広く販売しています。ほたる祭りでは地元辰野町産を格安でご提供。やむなく冷凍のため香りは少し落ちますが美味しく召し上がっていただけたらと思います。



地元の味をぜひお召し上がりください。



おもてなしコラボ企画

松茸屋 小澤 × 瀬戸ライスファーム

長野県の認証を取得し食味試験も合格した減農薬「特別栽培米」こしひかり！

おいしい「ごはん」を食べる！
それだけで私たちは幸せを感じます！
大切な人とゆっくりと食べてほしい、口の中に広がるふくよかな甘さと香りが素晴らしい特別なお米です。
ほたる祭りではご縁があり地元辰野産のまつたけを使ってまつたけご飯を食べていただける事になりました。
辰野のグルメをご堪能ください。



農家直販
自家精米



ほたるの里の美味しいお米
瀬戸ライスファーム
〒399-0424 長野県上伊那郡辰野町赤羽487

気になったら今すぐ下記までお電話ください

TEL 0266-43-1148

電話受付 / 午前9:00~午後7:00まで

特別栽培米
ブログ記事



香り高い松茸を山から直販

松茸屋 小澤

〒399-0422 長野県上伊那郡辰野町平出 1982-2

気になったら今すぐ下記までお電話ください

TEL 080-5826-1686

電話受付 / 午前9:00~午後7:00まで



松茸屋さんの
Facebook ページ



お名前

電話番号 () -

	予約日	ご来店時間	予約数と人数
	(予約日にチェックしてください)	土曜日:午後4時~7時30分まで 日曜日:午後4時~7時まで	(数量限定の為、先着順)
まつたけ御膳 川島産まつたけ 特別栽培米こしひかり	<input type="checkbox"/> 6月22日(土)	:	個 名
	<input type="checkbox"/> 6月23日(日)	:	個 名

※当日のキャンセルはお受けできません ※予約日、ご来店時間、数等の変更が生じた場合は事前にご連絡ください
※当日は混雑が予想されるため、お席は40分の時間制とさせていただきますのでご了承ください



お料理のご予約は **TEL.0266-43-3360**

[受付時間 火曜~金曜日 10時~17時
土曜日 10時~15時 FAXは24時間OK] **FAX.0266-43-3360**

信州フューチャーセンター

〒399-0421 長野県上伊那郡辰野町辰野 1942-4 (旧観光情報センター・パルTIS)

http://shinsyu-fc.jp

