

長岡の味噌・醤油はどんな味？

自分だけの発酵弁当をつくろう

2021.2.13.Sat

11:00～14:00

ハイ アンビション

●会場：HIGH AMBITION (道の駅ながおか花火館内)

●価格(税込)：Sサイズ ...864円, Lサイズ ...1,296円

長岡の味噌や醤油をつかったおかず

好きなものを詰めて自分だけのお弁当を完成させよう。

詳しくは裏面をご覧ください。

※ご来場の皆様へお願い

■マスクを着用のうえご来場ください。

■会場入り口にて検温を行います。37.5°C以上の方の入場はご遠慮いただきます。

■会場内に消毒用アルコールを設置しますので、こまめな手洗いや手指消毒にご協力をお願いします。



主催：長岡の発酵ミーティング(事務局：長岡市政企画課)

問合せ：TEL0258-39-2361

協力：株式会社越後一、株式会社越のむらさき、有限会社たちばな、新潟県醤油協業組合、有限会社新潟農産、株式会社星野本店、味噌星六、株式会社三崎屋醸造、柳醸造株式会社



Long Life Circle Lab

長岡は、風土・文化・学び・アート・サイエンス・カルチャーなどを含めた発酵文化の未来を考えます。



— 長岡の味噌・醤油を食べよう！プロジェクト —

長岡の味噌・醤油が一つ星シェフ監修レストランのメニューに登場。

長岡の味噌や醤油もずらりと並べます。

お気に入りを見つけたら、おうちでも長岡のものを使ってみよう。

シェフが目の前で
料理を仕上げます!!

～メニュー～



- ・バジル香る醤油ドレッシングで食べるハーブサラダ／新潟県醤油協業組合
 - ・ミラノ風赤味噌とチーズのカツレツ／えちごいち味噌
 - ・甘酒のパンナコッタ／三崎屋醸造
 - ・油揚げののオープン焼きしらす醤油ソース／越のむらさき
 - ・熟成味噌のバーニャカウダ／たちばな本舗
 - ・こだわり味噌とくるみ・たまねぎのフォカッチャ／味噌星六
 - ・なんばんしょうゆのアランチーニ(ライスコロッケ)／新潟農産
 - ・玄米みそのカルボナーラ風パスタ／柳醸造
 - ・塩こうじでマリネしたローストビーフ／星野本店
- ※通常のメニューのおかずも自由に詰めることができます。

■SNSキャンペーン



お弁当を詰める → 写真を撮る → SNS投稿 → オリジナルグッズゲット

「#長岡発酵弁当」
「#長岡の味噌醤油を食べよう」
をつけて投稿して下さい。

オリジナルの弁当包みを
プレゼントします!!

■おいしい商品が当たる「ガラポン抽選会」



イベントの詳細は、Webサイト「発酵・醸造のまち、長岡。」で。こちらのQRコードからご覧ください。



HIGH AMBITION でゆっくり食事したい方には、
ランチビュッフェがおすすめ!

平日	土日、祝日 (特定日)
一般 (中学生以上) 1,870 円 / 人 (税込)	一般 (中学生以上) 2,420 円 / 人 (税込)
小学生 1,210 円 / 人 (税込)	小学生 1,540 円 / 人 (税込)
幼児 550 円 / 人 (税込)	幼児 550 円 / 人 (税込)
3歳以下 無料	3歳以下 無料

※すべてのビュッフェはフリードリンク付(ノンアルコール)

