

# 輝きを秘めた 十勝産食材に 出会う試食会



- ・開催日時 3月25日(火) 14:00~16:00
- ・会場 北海道ホテル(ポロシリの間)  
(帯広市西7条南19丁目1)

- ・人数 30名
- ・参加対象 食関連企業、料理人等の食に関わる仕事をしている方
- ・主催 帯広市食産業振興協議会
- ・参加方法 ご参加を希望される方は、裏面申込書をFAX送信、  
または、帯広市食産業振興協議会(事務局:帯広市産業連携室  
電話:0155-65-4163)までご連絡ください。

※定員に達した場合にはお断りさせていただくことがございますのでご了承ください。

参加費  
無料  
定員30名

十勝は良質な農産物の一大生産地として知られていますが、十勝の代表的農産物として全国で良く知られている品種がある一方、市場に出て間もない、または市場に出るチャンスに恵まれていないなどの理由で、あまり知られていない品種も少なからず存在しています。

そこで、現在あまり知られていない品種や、デビュー待ちの品種などについて、プロの料理人による調理の試食を通じて、新たな品種の特性や味を発見するなど、輝きを秘めた十勝産食材に出会う試食会を開催します。

●ご紹介予定の食材

素材	品種（材料）名	区分			特性・特徴
		これから の品種	出て間も なくマイ ナー	加工によ って面白 い素材	
ばれいしょ	さやあかね		○		男爵に近いホクホク感がありながら、甘み強い。風味優れる。皮をむいても変色が少ない。
小麦粉	きたほなみの 中心部			○	タンパクの低い部分のみを使った十勝産小麦粉。菓子用途にも使える。
ソバ	レラノカオリ		○		コシがあり、香りが強い。製粉歩留まり良い。
豆	新金時	○			色落ちしづらい豆（復活品種）
	きたほたる		○		白い小豆
	きたろまん		○		小豆の新品種 大粒 色は淡赤
ニンニク	黒にんにく			○	ニンニクのおいがが少ない、甘みが多い。ミネラル豊富
長いも	きたねばり	○			長いもとヤマノイモの中間種。粘りが強い。

輝きを秘めた十勝産食材に出会う試食会  
参加申込書

帯広市食産業振興協議会

帯広市西5条南7丁目1 帯広市産業連携室内

Tel. 0155-65-4163

(申込締切)平成 26 年 3 月 18 日 (火)

**FAX. 0155-25-8254**

企業（所属）名			
住所			
電話番号			FAX 番号
Eメール			
出席者名			