

“信州の冬のごちそう第3弾”
シェフ藤木と東御市のコラボ

Tomito me
Agricultural products

とう み し
東御市エキナカビストロ
くるみの里



東御市の牛とサフォーク料理
(右上/ソーセージ、右下/ハンバーグ、
左上/サフォークと牛肉のタタキ、左下/ロースビーフ)

食の掘り起こしアドバイザー
藤木徳彦が東御市の魅力を伝えます。

“くるみの里 東御市エキナカビストロ”
がJR長野駅構内に平成22年2月18日
(木)～2月24日(水)までの7日間、
期間限定オープン!

東御市の隠れた食材の「サフォーク」
と名産の「くるみ」を使った、オーベル
ジュ・エスポワール藤木徳彦シェフに
よる、期間限定の創作料理とエキナカ
に合わせた特別醸造ビール、そして新
たに誕生したワインとのマリアージュ
をお楽しみください。



くるみのモアルシヨロ
アイスクリーム

東御の恵みいちごのジュビレ

●開催日時：平成22年2月18日(木)～2月24日(水)

ランチタイム 11:00～14:30 (L.O.)
スイーツタイム 15:00～16:30 (L.O.)
ディナータイム 17:00～21:00 (L.O.)

藤木シェフによる
料理とトワイで楽しむ
アットホームな7日間

●開催場所：JR長野駅構内「カレー茶房」 JR長野駅
新幹線改札口前

●その他：料理メニュー及び料金につきましては決定次第、
東御市ホームページなどでご紹介いたしますのでご期待ください。

●東御市地物飲み物

特別醸造ビール(ケルシュ、アンバーエール、ゴールデンエール、エキナカビストロ限定醸造ビール)、
ワイン特区1号地ワイン(Rue de Vin)、地ジュース(100%巨峰・りんご)など

●東御市食材

サフォーク(大室農場)、信州アルプス牛(小田切牧場)、
しなのくるみ、じゃがいも(白土馬鈴薯)など



Rue de Vin



Oh!latho Beer

主催：株式会社日本レストランエンタプライズ長野営業支店
協力：東日本旅客鉄道株式会社 長野支社 オーベルジュ・エスポワール
東御市 株式会社 信州東御市振興公社 東御市観光協会
協賛：東御市農産物特産品販売協議会

お問合せ先：株式会社 日本レストランエンタプライズ長野営業支店 TEL 026-225-1720
長野県東御市産業建設部農林課 TEL 0268-64-5894 ホームページ [東御市](#)

東御市は、平成16年4月1日に東御市と北御牧村が合併して誕生しました。人口は約32,000人、世帯数約11,500世帯。
長野県の東部に位置し、北国街道海野宿、レンガツツジとスキーの湯の丸高原、カチ雷電の生誕地として知られ、特産品は、くるみ、巨峰、白土馬鈴薯、スイートコーンなど

