



食の文化祭 出品料理

◆下記メニューより

- ・主菜(1皿) ・鍋(1杯)
- ・ごはん(1杯) ・ぜんざい(1杯)
- ・惣菜(2皿) ・漬物

をお選びいただけます!

※チケットと引換えになります。

展示用ですので
食べられません。

	主菜・鍋 ごはん・ぜんざい	惣 菜	漬 物	展示用鍋
人吉市	・赤飯(ごはん)	・煮なます	・べったら漬け	・味噌風味の野菜鍋
錦 町	・鉄斎鍋(鍋)	・ほうれん草の ごま和え	・大根のゆず漬け	・鉄斎鍋
あさぎり町	・猪鍋(鍋)	・トマト羊羹 ・紫芋羊羹	・白菜酢漬け	・トマト鍋
多良木町	・多良木産雑穀 7種ごはん(ごはん)	・多良木 悠久石コロケ	・たくあんと 味噌漬け	・あったか牛スジ鍋
湯前町	・球磨焼酎の角煮 (主菜)	・椎茸の南蛮漬	・たくあん糠漬け	・湯前産うどん鍋
水上村	・市房ぼたん煮 (主菜)	・いちふさガレット	・胡瓜の一夜漬け	・水源鍋
相良村	・相良風手づくり がんもどき(主菜)	・ごぼうと牛肉の 煮物	・高菜の 変わり漬け	・豆乳鍋
五木村	・ぜんざい	・卵の花和え	・白キムチ漬け	・五木オリジナル鍋
山江村	・地鶏鍋(鍋)	・やまめの燻製	・大根の寒漬け	・ビッ栗だこ汁鍋
球磨村	・柚子の香 焼おにぎり (ごはん)	・山の幸揚げ	・みそ漬けと たくあん	・急流鍋
ひまわり亭	・生きくらげ飯 (ごはん)	・芋・生きくらげ入り コロケ	・大根の 一二三漬け	・冬の木綿葉汁

◆チケットご持参の方に出品料理のレシピ集を進呈◆