



大 洲 OZU 愛 媛
EHIME
SELECTION

令和2年度大洲ブランド魅力創出事業

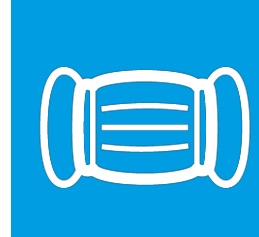
～伊予の小京都～大洲を食す会

日 時: 令和2年11月26日(木)18:30～
場 所: Grill&BBQ PLATINUM MEAT

次第

- 1 あいさつ
- 2 産品紹介
- 3 料理の提供
- 4 アンケートの記入

参加者の皆様へご協力をお願い



お話しの際はマスクを
ご着用ください



参加者同士の接触は
ご遠慮ください



お席の移動は
ご遠慮ください



飲食物のシェアは
ご遠慮ください



大洲会場への
意思表示は、大きな
手振りをお願いします！

その他、会場でも新
型コロナ感染症対策
を徹底して参ります。
ご協力のほどよろし
くお願いいたします。

● 大洲産品に関するお問合せ

大洲市商工産業課（担当：加賀山、清水）
E-mail：
shokosangyoka@city.ozu.ehime.jp
TEL：0893-24-1722
FAX：0893-24-1736

(株)アール・ピー・アイ
(担当：清水、佐藤ゆき、坂井)
E-mail：ozu@rpi.co.jp
TEL：03-5212-3411
FAX：03-5212-3414

お品書き

〜伊予の小京都〜
大洲を食す会

食前酒

梶田商店手作りあまぎけ自然派

突出し

長浜産虎河豚皮 肱川あらし和え
酢蓮根 ビーツ ミニトマト 柚子

前菜

伊予の小京都 野菜の吹き寄せ
栗(石鏡)の渋皮煮 しめとうふもち麦みそ
原木香信 おうど芋マッシュ ぶちぶよ
カリイノケール浸し 安納黄金レモン煮

お造り

長浜町 虎河豚の炙り塩タタキ
こうちん大根卸し 浅葱 梶田商店ぼん酢

焼物

河辺町 あまごの塩焼き みかん酢 志ぐれ

しのぎ

三種の人参ともろみ醤油のきんぴら

煮物

和牛のブリスケのしぐれ煮
大浦牛蒡 ピーマン

揚物

里芋オランダ

食事

てんたかくともち麦のおにぎり
筍のみそ漬け

デザート

ポポーと梨のコンポートのムース

