

蓼科野菜を味わう”七夕月彩ランチ会の開催について

1 趣旨

茅野市では、地域で生産、販売される野菜を「蓼科野菜」としてブランド化を図るためのプロジェクトを 6 月にスタートしました。

今回、旧軽井沢のホテルの料理長を招きし、消費者の皆さんに「蓼科野菜」を知っていただくとともに、味わっていただくためのランチ会を実施します。

2 日時

令和 7 年 7 月 26 日（土） 正午から午後 1 時 30 分まで

3 場所

レストラン「ウッドベッカー」 茅野市塚原 1-18-6 ※「オギノ茅野ショッピングセンター」となり

4 会費

3,500 円（税込み）

5 予約受付

受付期間 令和 7 年 7 月 3 日（木）～7 月 18 日（金） 午後 3 時

定員 30 名（※定員に達し次第、予約受付を終了します。）

ご予約は、茅野市農林課（TEL 0266-72-2101（内 402、403））まで

6 メニュー

- ・乾杯ドリンク（クリアトマトジュース） ・蓼科野菜のサラダバー
- ・益郎さんのトマトと千年豆腐の白和え ・信州サーモンのマリネと柿澤農園の赤玉ねぎ
- ・朝採れとうもろこしの冷製ポタージュ ・宮坂高原野菜直売所のカラフルポテトでごろごろフライ
- ・地粉のペンネ 夏野菜ジェノベーゼ ・諏訪美豚のコンフィと蓼科野菜のトマトソース
- ・目の前で焼き上げフレンチトースト 地元フルーツと一緒に

（※メニューは食材の調達状況により変更になる場合があります。）

7 招へい料理長

白井 健 氏

1978 年東京生まれ。舞浜の「ホテルオークラ東京ベイ」等オークラ系列のホテルにて活躍後、2023 年より「旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン」の料理長へ就任。現在に至る。

（問合せ先）

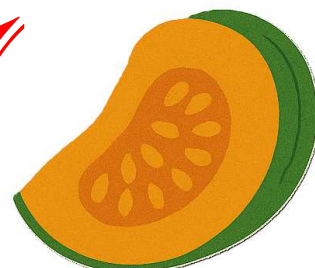
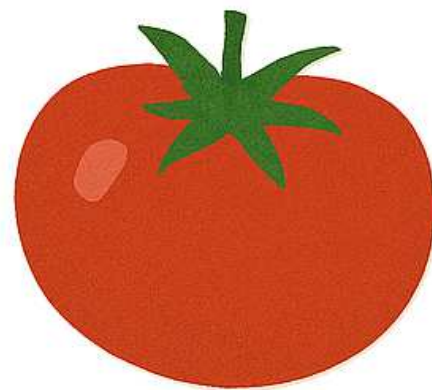
担 当 産業経済部 農林課 農政係 飯島、東城

電 話 0266-72-2101 内線 402・403

電子メール norin@city.chino.lg.jp



蓼科野菜



LUNCH PARTY

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン

料理長 白井 健 氏 特別招聘による

蓼科野菜を味わう”七夕月の彩野菜ランチ会”

■日時 令和 7 年 7 月 26 日(土)
12:00 スタート(90 分)
※11:50 までに会場にお越しください

■場所 レストラン「ウッドペッカー」
茅野市塚原 1-18-6
※「オギノ茅野ショッピングセンター」となり

■会費 3,500 円(税込) 会場でお支払いください。
※事前予約が必要です。
ご予約は、茅野市役所農林課(下記まで)

■定員 30 名

■予約締切 令和 7 年 7 月 15 日(火) 午後 3 時
※定員になり次第、受付を終了します。

料理長 白井 健 氏

1978 年、東京都生まれ。舞浜の「ホテルオークラ東京ベイ」にて約 20 年間勤め、2017 年に長野県に移住。同年より、同じオークラ系列の「ホテル鹿島ノ森」にて活躍後、2020 年より「旧軽井沢 KIKYO キュリオコレクション by ヒルトン」の副料理長として就任。2023 年からは料理長として就任。現在に至る。



～ MENU ～ ※食材調達の状況により変更する場合があります

- ・乾杯ドリンク(クリアトマトジュース)
- ・蓼科野菜サラダバー 自由農園ドレッシングで
- ・益郎さんのトマトと千年豆腐の白和え
- ・信州サーモンのマリネと柿澤農園の赤玉葱
- ・朝採れとうもろこしの冷製ポターージュ
- ・宮坂高原野菜直売所のカラフルポテでごろごろフライ
- ・地粉のパンネ 夏野菜ジェノバース
- ・諏訪美豚のコンフィと蓼科野菜のトマトソース
- ・目の前で焼き上げるフレンチトースト 地元フルーツと一緒に

お申込・お問合せ

茅野市役所農林課 TEL 0266-72-2101(代) 内線 403