

麗子先生と佐久一萬里温泉の

# 信州の郷土料理と地酒の饗宴



料理研究家山本麗子先生とホテル一萬里のコラボが実現。  
美味しい料理と地酒を心ゆくまでご堪能ください。  
お食事の後は素敵な音楽で、楽しい一時を。

プロフィール

**山本 麗子**

料理研究家(クッキングプロデューサー)

宮城県生まれ、東京育ち。

1994年、東京から長野県東御市に住まいを移し、自宅で料理、お菓子教室を主宰していたが、2016年11月、東御市から佐久市に移り、再び佐久市で料理教室を主宰。現在、雑誌、テレビ、講演会等でも活躍中。また、長野朝日放送の「駅前テレビ」には毎週(土曜日)レギュラー出演中。

著書には「101の幸福なレシピ」「評判献立」(いずれも講談社)、「野菜で元気」(朝日新聞出版)、「山本麗子印の野菜で満腹」(集英社)ほか多数。



2019年  
**2月11日[月]**  
会場:4階ゴールデンホール  
**6,800円** (税込)  
※お得な宿泊パック  
+5,000円  
(朝食付き税込・入湯税込)

- (昼の部)
- 11時30分より 料理研究家 山本麗子先生のトークショー
  - 11時45分より ご会食
  - 13時15分より 関口マサトライブショー
- (夜の部)
- 17時30分より 料理研究家 山本麗子先生のトークショー
  - 17時45分より ご会食
  - 19時15分より 関口マサトライブショー

※ご予約はお早めに

## 協賛地酒の蔵元紹介

### 木内醸造株式会社

創業安政二年、木内清兵衛が酒造業を開始して160年以上。戦時中は陸軍省御用。清酒「初鶯」、焼酎「天雪」を代表銘柄として主に地元で愛飲されている。

### 株式会社土屋酒造店

明治三十三年創業以来品質一筋に技術の向上に励んでいる。近年、農業を一切使用しない酒米を契約栽培し、醸している。「茜さす」はANAの機内酒として採用される。

### 戸塚酒造株式会社

承応二年(1653)に岩村田で創業。自家用で始めたどぶろくが宿場で評判となり、本格的に酒造りを開始。以来16代にわたり品質一筋の酒造りに励んでいる。

### 芙蓉酒造協同組合

1887年(明治二十年)創業。佐久の東荒船山の麓で創業以来酒を醸し続ける。佐久の風土の恵みが与える多様性を尊重し最大限活かした手仕事の酒造りを行なっている。

## 信州の郷土料理と地酒の饗宴メニュー

3種のレシピをお渡ししますのでご家庭でもお作りください。

- ・スティック野菜のくるみのソース
- ・海老春巻
- ・シャキシャキなます
- ・佐久鯉の黒酢あんかけ
- ・信州サーモン蕪蒸し

### ・蓼科牛のステーキ マデラソース 大根の柔らか煮

- ・たこときゅうりの和風サラダ
- ・鶏肉ときのこの炊き込み御飯
- ・鯉のあら汁

### ・林檎のグラッセ アイスクリームソース

- ・コーヒー

日本酒以外のご提供ドリンク

アサヒビールスーパードライ(生)

関東信地区で唯一トルネードディスペンサーで光とともにビールが底から湧きあがります。シルクの泡をお楽しみください。

ノンアルコールビール

果実酒

梅酒・杏酒

カクテル

カシスオレンジ・ゼロカク(ノンアルコール)

ソフトドリンク

ウーロン茶・オレンジ100%ジュース・

蓼科りんご100%ジュース



## ♪ライブショー♪

歌謡曲・ジャズ・シャンソン歌手 **関口マサト**

ピアノ弾き

※ミニ歌声サロンコーナーで合唱しましょう

政府登録国際観光ホテル  
日野連合ホテル

佐久一萬里温泉

0267-63-3355

FAX:0267-63-3366

ホテルゴールデンセンチュリー

〒385-0051 長野県佐久市中込3150-1

http://www.ichimanri.co.jp

佐久一萬里温泉

検索

