

報道機関各位

長岡農業高校の生徒も参加

長岡市観光・交流部観光企画課長



江戸時代から続く摂田屋の製品を使った特別な朝ごはん 「おさんぽランチ」を開催

摂田屋・宮内エリア観光まちづくり協議会（事務局：長岡市観光企画課）は、ガイドとともに摂田屋エリアを「おさんぽ」した後、特別に秋山孝ポスター美術館長岡を会場として摂田屋の製品を使った健康的な朝ごはんを提供する「おさんぽランチ」を開催します。

「おさんぽ」で立ち寄る Sunday good morning market では、地元長岡農業高校の生徒が開発・製作したサフラン酒入りフィナンシェも販売します。（数量限定）

朝ごはんのプロデュースは「日和やのだいどころ」。もちろん、新米も楽しめます。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、周知にご協力いただくとともに、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

おさんぽランチ

- 日 時** 9月22日（祝・日）、10月27日（日）午前8時30分～10時30分
※雨天決行
- 集合場所** 旧機那サフラン酒製造本舗・米蔵（長岡市摂田屋4-6-33）
- 内 容**
 - 8:30 旧機那サフラン酒製造本舗米蔵集合
 - 8:30～9:20 Sunday good morning market 経由で摂田屋のまちあるき（ガイド付き）
※長岡農業高校の生徒が作るフィナンシェを販売（数量限定）
 - 9:20～9:30 秋山孝ポスター美術館長岡へ移動（徒歩）
 - 9:30 お米のプロ高田屋が選んだ新米×摂田屋製品を使った体に優しい朝ごはん
 - 10:30 解散
- 参加費** 1人1,500円
- 定 員** 各日15人（先着）
- その他** 参加には事前申し込みが必要です。詳細は別添チラシをご覧ください。



新米の焼きおにぎりなど サフラン酒入りフィナンシェ Sunday good morning market

問い合わせ：観光企画課 野澤

TEL 0258-39-2344

醸造・発酵のまち摂田屋・宮内をめぐる

Osanpo Branch

～美術館で味わう～

発酵調味料をつかった身体に優しい特別な朝ごはん

9/22 (日)
10/27 (日)
8:30～10:30

慌ただしい毎日だけど、
たまには自分の心と身体に
いいことを。
気持ちいい秋風を感じながら、
朝市を回ったり、
鳥のさえずりを聞きながら
まち歩きをしたり・・・
江戸時代から続く
醸造・発酵のまち、摂田屋・宮内へ
身体に優しい、特別な朝ごはんを
食べにおいでください。

発酵をテーマにした世界一健康的な
朝マルシェなど、摂田屋・宮内のまち歩きを
楽しみ、美術館でランチをいただく
コースです。
新潟の新米を味わえます。

参加費 おひとり 1,500円(税込)

集合場所 旧機那サフラン酒製造本舗米蔵

※雨天決行

お申込・お問合せは
こちらから



朝ごはんを提供するのは
日和やのだいどころ。
発酵調味料をいかした
食を提供しています。
APMで週末カフェの営業、
自宅で料理教室を
開催しています。



秋山孝ポスター美術館長岡 (APM)

