

Tokachi Fair menu

〈十勝フェアメニュー〉

十勝前菜盛り合わせ	¥1,580
インカのめざめのビシソワーズ	¥450
えぞ鹿と百合根のパテ	¥1,200
十勝ジャガイモと鹿肉のグラタン	¥1,480
どろぶたの網焼き 青なんばん味噌で	¥1,680
十勝産 ごぼう・舞茸・百合根のフリット	¥850
鹿フォレ肉の黒胡椒焼き 赤ワイン照り焼きソース	¥1,980

NPO コミュニティシンクタンク

あうるず

十勝の地域づくりにおけるハブ機能を持ちながら、地域戦略・施策の提言を行い、実行しています。今回は〈十勝おやじの背中を超える会〉〈新得共働学舎〉〈本別町キレイマメ〉〈ランチョ・エルパソ〉と〈グリーンスポット〉様の協力を得て、十勝の食材の販路拡大につながる試みとして〈十勝フェア〉を開催します。



十勝おやじの背中を超える会

2009年2月、20~30代の若手農業者により発足しました。十勝の安心安全な食材を提供し、活動テーマのひとつである消費者と生産者の信頼関係を築くため今回の〈十勝フェア〉にも協力しています。



ランチョ・エルパソ

私達は十勝を愛し、十勝に根ざした活動を通じて、食を中心とした地域文化を築き上げていきたいと願っています。豊かな自然にはぐくまれた土地、そこから育つ豊かな恵み、それらの素材と十勝らしさを求めて、より健やかに、より豊かに、人々の暮らしの中で活動していく企業を目指しています。



本別町 キレイマメプロジェクト

豆の町本別町。平成18年から地元の豆を使った加工品のブランド化や本別町の知名度を高めることを目的として「キレイマメ」のブランド化がスタート。生産者や老舗加工業者、町役場や武蔵野美術大学と連携をとってブランド化を行っています。



共働学舎 新得農場

いろいろな理由から社会での居場所を見つけれない人々があります。そうした人々が共に働く場を十勝 新得町の大地に営んでいます。新得の大地を基盤に微生物から牛、そして人間までを貫く自然エネルギーの流れに忠実であることを大切に、チーズを中心にものづくりをしています。

