

松ヶ岡 秋の収穫祭

「親と子と環境に優しい」
とことんこだわった庄内オーガニックマルシェ

種

2017・10・29 sun

10:00-15:00

会場：松ヶ岡大蚕室群



岡本よりたか セミナー

無肥料栽培家・環境活動家、空水ビオファーム代表、
株式会社岡本商店 代表取締役、
種々の学校 主宰（一般社団法人化準備中）

時間：13時30分～16時30分
場所：2番蚕室 2階
定員：50名
参加費：2500円（中学生以下無料）

辰巳よしこ先生の命のスープ作り ～片倉シェフが作り出す大地の恵～

講師：グランドエル・サン洋食調理長 片倉 忠直
時間：10時30分～12時00分
場所：2番蚕室 1階レストラン
定員：20名
参加費：2500円（小学生以下無料）
持ち物：エプロン、三角巾、ペン

松ヶ岡のいも煮会

明治初期の大蚕室創建当時の景観が再現された、
松ヶ岡で、芋煮を味わってみませんか！

時間：11時00分～15時00分
場所：2番蚕室 1階レストラン
1杯：300円

