



舞茸祭

丹波山の秋の味覚を添へて

2018年9月30日(日)

【会場】 丹波山村交流促進センター
山梨県北都留郡丹波山村1243

【時間】 10:00 ~ 15:00

主催：舞茸祭り実行委員会

後援：丹波山村

協力：丹波山村商工会・丹波山村観光協会



「香り松茸、味しめじ、それをも凌ぐ丹波の舞茸」

丹波山村の原木舞茸は、一般に流通している菌床栽培の舞茸と比べると傘部は大きく肉厚で、枝部は太くてボリュームがあり、香り豊かで旨味たっぷりです。ナラの木の切り出しから始まり、約一年かけて育て上げる原木舞茸を収穫できるのは、9月中旬から10月上旬のわずか3週間。生の舞茸を味わえるのは、この時期だけ！舞茸祭は、原木舞茸をはじめ「丹波山ならではの味」を存分に楽しめる食の祭典です！

原木舞茸を愛する食のプロが舞茸祭りに登場！

ステージでは《麻布長江 香福筵》のオーナーシェフによるライブキッチンや、野菜ソムリエによる舞茸教室が開催されます。

MC は、丹波山が大好きな浅知恵太郎さんです♪



《麻布長江 香福筵》
オーナーシェフ
田村亮介



野菜ソムリエ
Canaco



MC
浅知恵太郎

丹波山の味

舞茸天ぷらや舞茸汁など、舞茸のおいしさを存分に楽しめるお料理の数々。鹿フォーや鮎の塩焼きなど、丹波山ならではの味も！そして《ライダーズカフェ多摩里場》や《山の休憩所かえる》など、丹波山の人気店も祭に参加します。

このほかにも
おいしいモノ、楽しいコトが盛りだくさん♪
ご来場をお待ちしています！

原木舞茸販売

採れたての新鮮な原木舞茸を即売します。フレッシュ舞茸ならではの味を、ご家庭でも味わってください。舞茸関連商品も販売します。

体験コーナー

《フォレストアドベンチャー・こすげ》のアクティビティ体験や、クラフトワークでおみやげ作りをしましょう！

近隣の味

丹波山となじみの深い甲州市の《奥野田ワイナリー》、青梅市の《小澤酒造》《トンきち屋》、小菅村の《Far Yeast Brewing 源流醸造所》がイチオシメニューをご提供します。自慢の味をぜひ♪

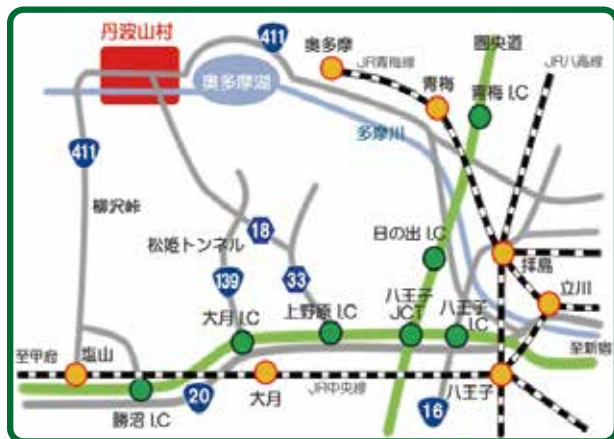
丹波山へのアクセス

【車で】

中央高速道路八王子 I.C から 90 分、上野原 I.C から 70 分
大月 I.C から 60 分、勝沼 I.C から 60 分
圏央道青梅 I.C から 90 分、日の出 I.C から 80 分

【電車+バスで】

JR 青梅線奥多摩駅から西東京バス丹波行「丹波山温泉」下車
奥多摩駅発丹波行き 8:35 11:00 12:28 14:35 17:18



お問い合わせ

舞茸祭り実行委員会

☎ 0428-88-0223

✉ tabayamaclub@gmail.com

最新情報はFBをチェック！



舞茸祭

