

ジモットレシピ

にんじん
たまご
ブロッコリー

サブ
きのこ
かぼちゃ

地元の食材をもっと知る、
おいしく食べる。

群馬県や前橋市の魅力の一つは、
食材の産地に近い
こと。

意外と食べられていない
地元の旬の食材を学ぶプロ
グラムです。季節ごとに生産者
の方から食材のお話をお聞きして、
マダム達が考案した旬の食材を使った
惣菜の試食をしていただきます。

秋

惣菜マダムのジモットレシピ

地元の生産者の方から、秋の食材を学ぶ
2回のプログラムをご用意しました。

惣菜マダムとは？

お料理好きのマダムが集まって、惣菜でみんなを元気にする活動。みんなで学び合い、最終的にはお惣菜のお店をオープンさせるのが目標です。

今までの活動



第一回

「角田養鶏」のたまごレシピ



10/19 (土)

10:00~12:00

場所：角田養鶏直営所

(前橋市下細井町817) ※駐車場あり

参加費：1,000 円

定員：先着 20 名

地元でしか入手できない新鮮な卵。赤城の麓で平飼いにこだわった卵の特徴や違いなどをお聞きます。
その後、マダムたちが考案した卵を使った惣菜の試食をしていただきます。



一時間目

たまご学

二時間目

たまごレシピ試食会

角田農場について

昔ながらの平飼いという飼育法で、ストレスのない健康な鶏を育てています。自由に運動をさせ、人の手をかけることで、安心、安全なおいしい卵をお届けしています。



第二回

「いがらしふぁーむ」のにんじんレシピ



11/2 (土)

11:00~13:00 ※

集合場所：子供のもり公園伊勢崎第一駐車場

(伊勢崎市馬見塚町 1808-1)

参加費：1,500 円 (収穫体験付き)

定員：先着 20 名

※10:50 集合

人参の旬は晩秋～冬。冬人参の特徴や、変わった人参など、人参を楽しむための知識を学びます。
また、現地の畑で収穫した後、人参を使った惣菜を試食していただきます。

一時間目

にんじん学

二時間目

にんじん収穫体験

三時間目

にんじんレシピ試食会



いがらしふぁーむについて

「旬を大切に、出来る季節に出来る野菜を」をミッションに、伊勢崎で有機農産を営む農園。人参だけでなく、大根、サツマイモ、薬物各種も栽培しています。



お知らせ

11月に、惣菜マダムの「ジモットペントウ」を販売します。「ジモットレシピ」のプログラムで試食していただいたレシピで、11月にお弁当を販売いたしますので、お楽しみに！
(予約制)



各回の
お申し込み
はこちら



主催：ツムグ合同会社、前橋リビングラボ