



株式会社 龍の瞳 主催

お早めに!  
先着順

50名様

申込期限  
1月20日

# 料理人と 龍の瞳の 交流会

環境、食の安全に想いを馳せる方も歓迎します。

龍の瞳を使用した料理紹介と龍の瞳生産者との交流会です。米の生産現場の生の声、食材としての米の可能性について語らう場を設けました。是非、ふるってご参加ください。



## 2020.2.3 (MON)

受付 17:15～ START 18:30～

### KIHACHI 青山本店

〒107-0061 東京都港区北青山 2-1-19

TEL 03-5785-3641

### 参加費 6,600 円

料理とお酒（龍の瞳のお酒）代含む

### お問合せ 株式会社龍の瞳

〒509-2512 岐阜県下呂市萩原町大ヶ洞 1068

TEL 0576-54-1801 [www.ryunohitomi.co.jp](http://www.ryunohitomi.co.jp)

龍の瞳とは

2000年に岐阜県下呂市で発見された品種「いのちの雫」の最上級品です。コシヒカリの1.5倍の大粒で、甘みが続き、華やかな香り、粘りがあり、もっちりとした食感が特徴です。減農薬、農薬不使用、有機栽培など安全で美味しいお米です。

全国米・食味分析鑑定コンクール金賞4回受賞、あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト最優秀賞3回受賞など受賞歴多数。



# 料理人と龍の瞳®産地との交流会のご案内

株式会社龍の瞳は、低農薬栽培に徹して龍の瞳の栽培マニュアルを作成し、自然と人にやさしい稲作を追求してきました。

産地の想いを料理人の方に伝えるとともに、龍の瞳を使用した料理を食することで、産地と料理人の方との交流を図っていきたく思いました。

何せ初めての試みですので、試行錯誤しながらの取り組みとなります。

ご多用のところ恐縮に存じますが、なにとぞご参加くださいますようお願い申し上げます。

2019年12月15日

2020.2.3（月）18.30-21.00

株式会社龍の瞳

北青山 KIHACHI様にて

代表取締役 今井隆

## 当日の催し

龍の瞳の生産者から ⇒ 食の生産現場の現状と想いをお伝えいたします。

料理人の方々から ⇒ 料理への想いなどを語っていただきます。

|            |   |
|------------|---|
| KIHACHI様から | ①酒のおつまみコーナー ②お米の料理コーナー<br>③お米とお酒を使ったデザート などをご提供 |
| 株式会社龍の瞳から  | ①どぶ酒 ②奥飛騨の龍（純米吟醸）<br>③焼酎 など龍の瞳を材料に作られた各種お酒を提供   |

## お申込書

| ご芳名 | ご住所 | 電話番号 | 所属 |
|-----|-----|------|----|
|     |     |      |    |
|     |     |      |    |
|     |     |      |    |
|     |     |      |    |
|     |     |      |    |

① ファクスのお送り先

0576-54-1836 株式会社 龍の瞳

② 必要事項をご記入の上、ホームページアドレスに送信ください。

info@ryunohitomi.jp

皆様とご縁ができますことをお祈りいたします。

※マスコミ関係者の方は、取材のみの場合ご連絡ください。

※ 少量でよろしいですので、差し入れも歓迎です。