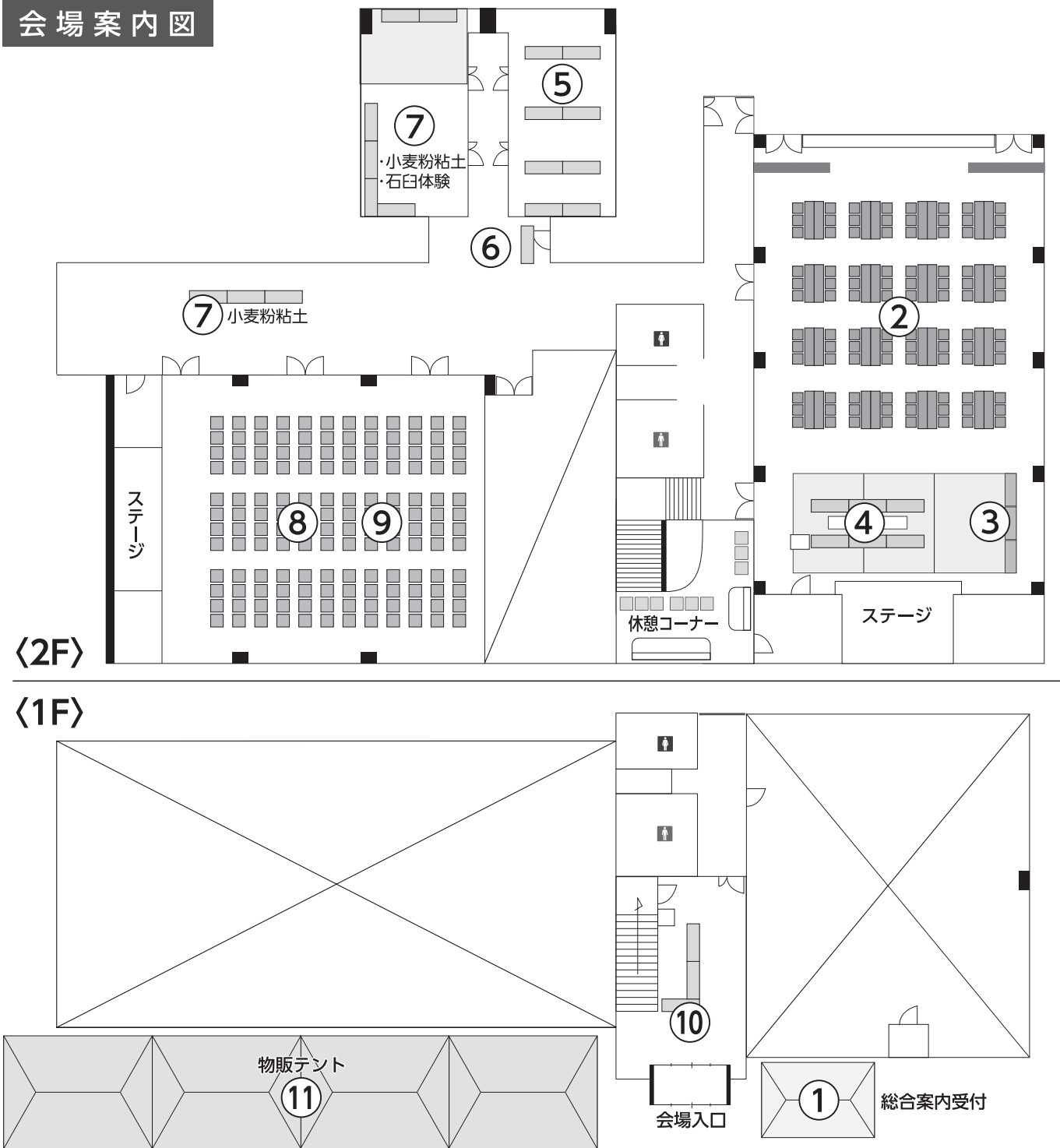


会場案内図



出展内容

- ① **総合案内受付**
(うどん食券販売、手打ちうどん講習会受付)
 - ② **「信州の夢」うどん食堂**
おにかけうどん 300円
ユメセイキを使用した「信州の夢」認定うどんの食堂を開設
 - ③ **粉もん試食会**
すいとん、うすやき等の実演、試食
 - ④ **おやき体験会**
 - ⑤ **手打ちうどん講習会**
「信州の夢」認定うどんの作り方の講習会。
限定80名(受講料500円)
 - ⑥ **手打ちうどん講習会 受付**
10:45から30分間隔(最終回14:15)
※各回 当日受付枠あり
全8回 1回1時間30分(予定)
 - ⑦ **こども広場**
石臼体験・小麦粉粘土で遊ぼう!
 - ⑧ **横山タカ子先生**
「地粉で四季の食を創ろう」
～粉もんメニュー講演会・試食会～
 - ⑨ **粉もん料理メニューコンテスト**
地粉を使用したレシピの優秀作品のプレゼン・表彰及び講評 ※その後、試食もあります。
 - ⑩ **長野県農政部 農産物マーケティング室**
おいしい信州ふーど(風土)のPR
- 信州千曲ブランド認定 商品展示・販売**
JAちくま 農産物展示・販売
 ⑪ **きのこすいとん汁の振舞いと販売**
地粉商品(小麦粉、麺、おやき、パン等)販売
書籍販売