



第3回

十勝

イタリアン マンジアーレ

ITALIANO MANGIARE 2014

十勝食材のポテンシャルが、
イタリアンで爆発する。

・ 5人のシェフが一堂に。一夜限りのプレミアムフルコース。 ・

北海道ホテル
バード・ウォッチ・カフェ 料理長

伊藤 礼蔵

ペニーレーン
オーナーシェフ

田頭 淳一

カフェ・ロゼッタ
オーナーシェフ

巴 真規

帯広東急イン
料理長

野尻 勝己

Harry's Rod Cafe
料理長

藤井 順也



●日時

11.17

MON

18:30

開場
18:00~

~21:00

●場所

北海道ホテル

帯広市西7条
南19丁目1番地

●会費 6,000円

●対象 食ファン250人

●お問い合わせ 十勝イタマン実行委員会事務局 TEL0155-31-1168 (担当高橋)

●チケット販売 勝毎サロン、山本忠信商店、帯広市役所地下1階売店にて10月17日より発売

●主催/十勝イタマン実行委員会 ●共催/十勝小麦・小麦粉連合、十勝産小麦支援協議会(十勝ホロネーゼ)、北海道十勝総合振興局、フードハレーとかち推進協議会、十勝毎日新聞社 ●後援/北海道食産業総合振興機構(フード特区機構)、十勝地区農業協同組合連合会、社団法人帯広物産協会、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所、十勝ハンを創る会、おやしの育中を越える会、FM WING、FM-JAGA ●協賛/帯広信用金庫、カルビーホテト株式会社、キリンビールマーケティング株式会社、北海道ホテル