会津の厳選米発売記念

AiZ’S-RiCE DE ソースカツ丼！

10月26日に発売が開始された会津厳選コシヒカリ”AiZ’S-RiCE”。
江戸時代の『會津農書』に記されている伝統的な農法に基づき、会津清酒の酒粕を肥料としてみのり豊かに育てられています。今回は発売記念として伝統会津ソースカツ丼に使用しました。皆さまぜひ召し上がりにいらしてください！

AiZ’S-RiCE
Premium Rice from AIZU
by AIZU Agricultural Book in 1684

日にち 2018年11月28日（水）

時間 18:30〜19:30（18:00開場）　**場所** ルネッサンス中の島

あったか屋台

- おつまみ各種
- 生ビール・日本酒・ハイボール・ソフトドリンク

チケットと別料金になります

お楽しみ抽選会！

当たるかも

○会津厳選米「AiZ’S-RiCE」
○伝統会津ソースカツ丼の会お食事券
など

伝統会津ソースカツ丼の会 厳選米カツ丼セット！

ソースカツ丼１人前（イベント限定当会加盟店ブレンドソース使用）
＋会津秋野菜の特製豚汁

チケットをお買い求めください

前売りチケット 1,500円

チケット販売場所　ルネッサンス中の島
伝統会津ソースカツ丼の会加盟各店

会場案内

中の島正面駐車場及び特設会場

※中の島の駐車場には限りがございます。
満車の際はお近くの有料駐車場をご利用ください。

主催 伝統会津ソースカツ丼の会
お問い合わせ先／0242-24-5151（中の島）

共催 あいづの厳選米生産推進協議会

※イベント内容は変更になる可能性もございます。ご了承ください。