

主催;あさひRMOふるさとづくり協議会
朝日村観光協会

朝日ときめき野菜
ビーツ/ケール
あさひ唐辛子

ワク!! ワク 食で地域づくり

朝日ときめき野菜を使って



あさひRMOの活動

朝日村 RMO(地域運営組織)は
少子高齢化が進む地域の課題に
取り組み、農業農用地の保全や、
地域資源の発見と活用を通して
生活支援を持続的に行えること
を目的とした地域コミュニティ
の機能維持や強化を要として
活動しています



浜このみさん特別講演

3/20(祝)

ときめき野菜を
使った試食品を
ご提供いたします

入場
無料

第1部 / 14:30~16:30
(開場14:00 入場順)

第2部 / 16:30~18:00

(浜このみさんを囲んでRMOオリジナル食品をいただきます)

会場 / 朝日村公民館講堂

簡単おしゃれなレシピを提案する、人気の
浜このみさんをお招きして、朝日村の野菜
への関心を促す楽しい講演会を開催します
QRは浜このみ公式HP>>>



朝日村の魅力のひとつである野菜などの
食の価値の発見や活用の一環として企画

フードジャーナリスト
クッキングコーディネーター 浜このみ

フードジャーナリストとして、風土に
生きる食と文化に注目。県内をめぐり
「全国農業新聞」のコラム「信州の風」に
取材記事を執筆/食育にも取り組む
/クッキングコーディネーターとして
NBS番組「土曜はこれダネ!」の料理
コーナー「おこのみクッキング」に出演
JA全農長野「信州Aポーク」CM等
○塩尻市片丘出身/長野市在住

●参加お申し込み (参加の部を○で囲み、項目に記入してFAX:0263(99)3584までお送りください)

第1部

第2部

両方

お名前

(+名)

ご住所

電話番号

※お子様も一緒にご参加くださる場合は、お名前の後に人数(+○名)をご記入ください (3月15日締め切り)

メールでのお申し込みは右のQRコードをご利用ください>



asahirmo@gmail.com

●お問い合わせ先:090(7736)3088(RMO上條まで)

第2部 16:30~18:00

3.20 2026 SAT

日本酒プロジェクト

朝日村の酒米から生まれた日本酒純米吟醸「鉢盛山」。その酒粕の恵みを生かし、「鉢盛山のめぐみ」が誕生しました。

御馬越銀嶺やまめプロジェクト

朝日村の清流で育ったやまめ。『鉢盛山のめぐみ』とコラボをして、酒粕漬けを考案中。

朝日村ビーツプロジェクト

朝日村産ビーツを使った第二弾特産品として、ドライビーツやピクルスを模索しています。

3つのプロジェクト

参加費無料

お披露目・試食会・試飲会

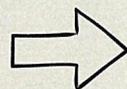
場所
朝日村中央
公民館講堂にて

朝日村観光協会では、3つのプロジェクトで特産品の開発・商品化を進めてきました。このたび、新たに開発中の商品のお披露目会・試食会・試飲会を開催します。

試作品のほか、「純米吟醸 鉢盛山」（生酒・火入酒）や「あさひのボルシチ」も試飲・試食できます。ぜひこの機会にお試ください。

※アルコールの提供があります。ご来場の際は、交通手段にご配慮ください。

参加のお申込みはこちらから



お披露目会に関する問合せはこちら

朝日村観光協会

TEL.0263-87-1935



主催：朝日村観光協会・あさひRMOふるさとづくり協議会

後援：朝日村

協賛：美寿々酒造・株式会社井上