

# Glänta Night Field '25 特別企画

お問い合わせ電話番号：0268-75-8335

ランチ

チケット制・有料ランチイベント「Sustainable Kitchen Rosy」と囲むコミュニティーテーブル」

【地球を再生する食品&飲料】をテーマに、環境危機と闘うために役立つ、美味しい栄養価の高い食品を作る Patagonia Provisions の食材と東御市産の農畜産物を使用した料理を、トークを交えて参加者の皆さんにご提供いたします。(ランチ：70分)

## 【料理の内容】

- ・天然酵母パン（東御市）・ムール貝（PP）・地場野菜のディップサラダ（野菜は東御市 / アンチョビソース：PP）
- ・小田切牧場のローストビーフ（東御市）・冷製ショートパスタ（PP）・ドリンク付き

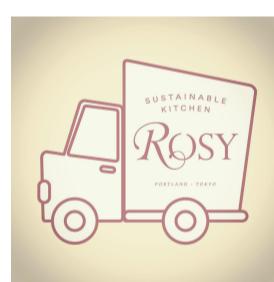
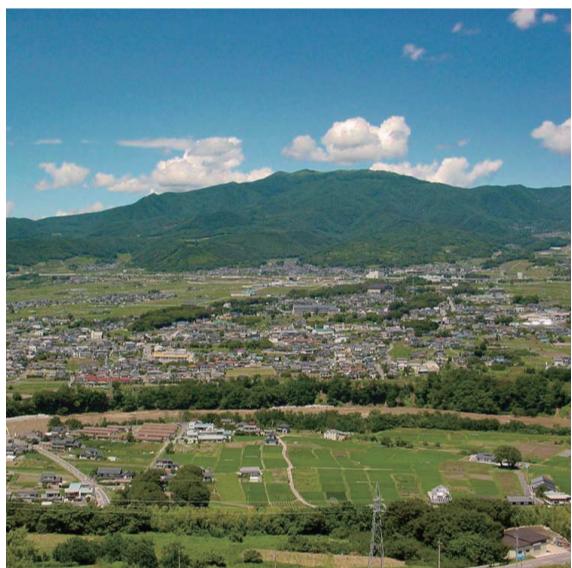
\*PP = patagonia PROVISIONS

◎ 開催時間 > 13:00 - 14:10 ● チケット販売価格 5,500円（税込 / 1名様）

GNF '25 で「トーク meets ランチ」を担当する Sustainable Kitchen Rosy (千葉県柏市) は、サステナブルケータリングを展開しており、patagonia PROVISIONS の食材を使用した料理の提供をするなど、社会課題を美味しく解決するアクションをひろげており、代表の森敏氏は、一般社団法人エシカル協会の設立理事でもあり、エシカルな暮らし方が幸せのものさしとなる未来に向けて活動を続けています。

スタッフのユニフォームにはオーガニックコットンを使用し、調理機材には有害物質を出さないベルギー発のグリーンパンを使用するなど、世界中で受け繋がれてきた文化・ものづくりを大切にし、環境・人・健康に配慮した食の提供を実践。さらに、環境や動物の生態系に影響を及ぼすプラスティック容器やストローを使用せず、そして、ゴミの削減・フードロス対策をすすめています。

SDGs を言葉だけではなく、日々の中で実践するレストランとして食を通じたエシカルな空間を創造し、体系化しています。Rosy が表現する「食の選択が未来を変える」を、トークを交えながら、より良い未来の実現を考えてみませんか？

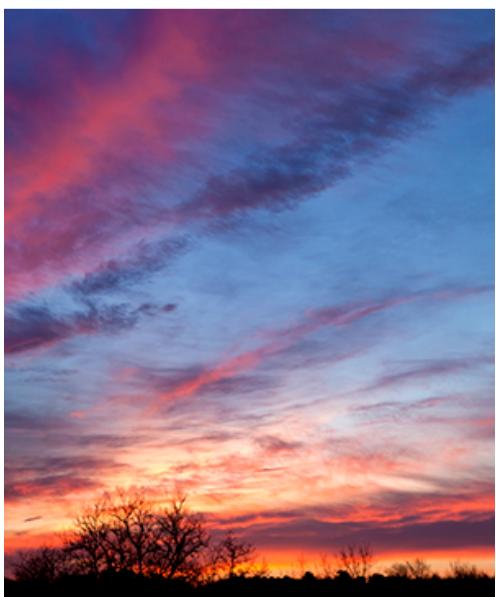


※料理の写真は当日提供されるランチの内容とは異なります

ディナー

トワイライトからスターナイトへ。ゲストシェフを迎える、信州の味覚を感じる「森と星空のダイニング」。

Glänta Night Field '25 は、長野県東御市の自然あふれる森のキャンプ場「信州とうみオートキャンプ場 Glänta」を舞台に、地元の旬の食材、お酒、音楽、アートが交差する大人の感性に響く食と文化の祭典です。「自然共生 × 森と星空のダイニング」には、地元（近隣地域を含む）の生産者と料理人のコラボレーションによる静けさの中に開かれる“味覚と感性”の体験を提供いたします。注①) 2部制 注②) ドリンク別 注③) ディナーは2名1組様(ペア)でご案内となります

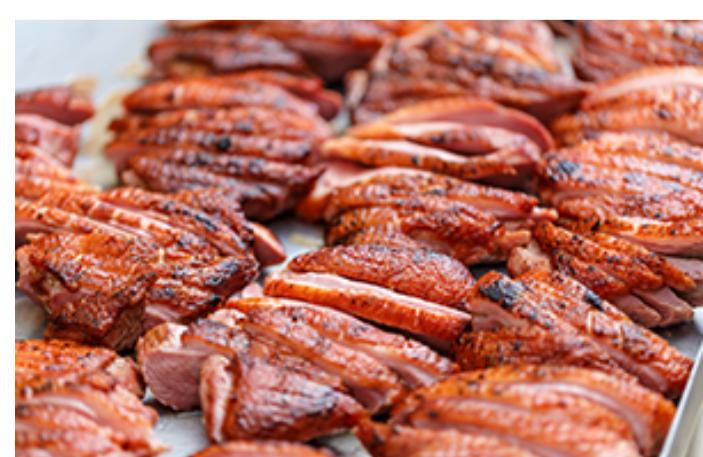


◎ 開催時間

1部 > 17:30 - 18:40  
2部 > 19:50 - 20:00

●

チケット販売価格 8,800円（税込 / 2名1組様）



画像はイメージです。