

団体（1）

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材 (HP掲載時は非公表)	内容
<p>(一社) 全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部（共催：パレスホテル大宮）</p>	<p>埼玉県産地産地消ブランド農産物を味わう集い</p>	<p>パレスホテル大宮</p>	<p>11月29日（火）</p>	<p>048-647-3300</p>	<p>https://www.palace-omiya.co.jp/event/p94449ec1/</p>	<p>ブロッコリー、ほうれん草、丸系八つ頭、山東菜、ホンモロコ、彩たまご、彩の国黒豚、ねぎ、くわい、カリフラワー、彩のきずな、狭山茶</p>	<p>提供メニュー：ブロッコリーとパンナコッタ、サーモンのタルタル仕立て、ほうれん草を練り込んだ丸系八つ頭のニョッキ、山東菜とホンモロコの彩たまごと現代風、彩の国黒豚ロースと深谷産ねぎの和風シャリアピン、彩のきずなとくわいのパエリア仕立て、カリフラワーとカモミールのプリン仕立て PRポイント：埼玉県産の食材をふんだんに使用したコース料理をご堪能いただけるイベント</p>