

Seto Atelier Avenue

# 第4回 せと・あとり・え参道

2012年10月13日(土) 10時~17時・14日(日) 10時~16時

場所：深川神社参道(名鉄瀬戸線尾張瀬戸駅から東へ徒歩8分)

出展ブース一覧は裏面をご覧ください。

地元で活躍する陶磁器・ガラス・古布・木工・アロマなど  
様々なジャンルのクリエーターが深川神社参道に集結！  
「ものづくり文化が育まれるまち瀬戸」を情報発信！



## せとめし広場

場所：瀬戸蔵屋外広場(名鉄瀬戸線尾張瀬戸駅から東へ徒歩5分)  
10月13日(土)・14日(日) 10時~16時



瀬戸豚カツサンド  
500円

瀬戸豚を使ったボリューム満点でジュシーなカツサンド。道の駅からやってきました。



瀬戸焼そば  
500円

深川神社参道で、昭和30年代に生まれた「瀬戸焼そば」。独特の食感のある茶色の蒸し麺に、豚の煮汁をダシにした醤油風味が特徴で、具はキャベツと豚肉のいたってシンプルで素朴な味わいです。



ごもめし  
(器付き)600円(器なし)350円

瀬戸の元気ごはん。忙しい職人さんたちが好んで食べたという「ごも」。この一杯で栄養満点です。



CoCo壱番屋  
瀬戸豚やわらか煮込みカレー  
500円

CoCo壱番屋と「道の駅瀬戸しなの」のコラボレーションメニュー。トッピングの瀬戸豚は絶品です。



瀬戸豚お好み焼き  
450円

芳醇なだしとキャベツがたっぷり入ったお好み焼きは、ふわっとした焼きあがりともっちりとした食感がたまりません。



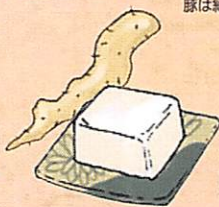
せとホルモンの溶岩焼き  
500円

せとの焼肉といえはやっぱりコレ！溶岩プレートで焼いたプリプリのホルモンをご賞味ください。



せと焼きまん  
190円(1個)

瀬戸伝来の「五目めし」をやさしく包んだ「五目焼きまん」や「せと豚焼きまん・かぼちゃ焼きまん」などお好みの味をご賞味あれ。



自然薯豆腐  
350円(試食あり)

大豆の甘みと自然薯のほのかな香り、もっちりとした新食感の寄せ豆腐です。



豆乳レアチーズ  
200円(試食あり)

自家製豆乳を使用した、舌触りのとって滑らかなでヘルシーなスイーツ。

主催/お問い合わせ 瀬戸市まるとミュージアム・観光協会 ☎0561-85-2730

せと まると 検索 f

11月10日(土)・11日(日)「第13回せと・まるとミュージアム大回遊 ゆりり秋の窯めぐり」

