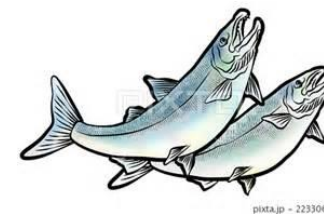


さけを食べる会のご案内



胎内川の食の魅力づくりとして、今年も「さけ」を素材に楽しむ会を計画しました。「川を遡上したさけはおいしい」、とされ、養殖場では格安で販売しています。このさけを利用したおいしい食べ方について楽しみながら考えてみたいと思います。今回は米粉とのコラボをテーマとして取り組んでみたいと思います。(なお、今年も漁協のご協力で一時処理(さばき)の予定。)

- 1 主催 さけを食べる会
- 2 日時・会場

平成30年12月5日(水) 10時～14時 にご楽・胎内 (栗木野新田 電話 48-2626)

3 料理内容

- ・米粉をつかった、さけ料理実習
- ・その他

4 料理内容

- ・大久保百合子さんの提案料理を中心に、参加者からの提案も大歓迎

5 締め切り、参加費 11月末までに事務局までお申し込みください。 1,000円(会場使用料含む)。

6 開催準備、参加者の募集

① さけの一次処理 佐久間さんなど有志の御協力をいただく。

② 会場設営、機材などの用意

- ・にご楽の調理施設をお借りします。調味料や特殊なものはこちらで用意。

(提案者が持参いただくものは支払いますのでレシートなど持参ください。)

③ 参加者の皆さんへ

見学いただいたり、提案者に協力しながら料理づくりにご参加ください。また、カフェもありますのでご利用ください。

(事務局 羽田野 一栄 ☎090-1128-9930)