

新しい大分を食べよう 創作郷土料理講座その1

大分の食材の魅力と各地で伝えられてきた郷土料理をもとに、誰もが手軽にオシャレに作れて、しかも美味しい創作郷土料理ができました。創作した各地のシェフが直接指南します。



◆第1回：大分の料理◆（大分市・由布市）

日時：7月20日（土）10:30～13:30

講師：佐藤周二（由布市 由布ポタジェ）

メニュー：季節の野菜餅と塩ゆで豚、鉄砲サンド、ヨーグルトマト

会場：九州電力大分営業所クッキングスタジオ



◆第2回：別府・国東の料理◆（別府市・国東市・杵築市・日出町・姫島村）

日時：8月8日（木）10:30～13:30

講師：梯 哲哉（別府市鉄輪 Otto e Sette Oita）

メニュー：今風のけんちゃん、おおいた和牛しぐれ煮どんぶり、ネオ石垣もち

会場：九州電力別府営業所クッキングスタジオ



講座概要

※日田・玖珠、県北、県南、豊肥の各料理は決まり次第に改めてご案内します。

◆講座の内容

テキスト『新しい大分を食べよう』各地域編を受講者全員に配布
調理講習・実習（2時間）、試食意見交換（1時間）

◆受講要件・定員

郷土料理の創作と調理に関心を有する方。各会場20名

◆参加費

お一人1,500円をお願いします。

◆申し込み方法

下記申込書に必要事項をご記入のうえ、主催者まで郵送・FAX・メールでご応募ください。定員に達し次第、締め切ります。

申込書

FAX: 097-538-9724、メール: oitagaku@gmail.com

ふりがな		募集期間 6/20～開催5日前	
氏名			
お住まいの市町村	市 町 村	年齢	歳
電話番号、メールアドレス			
申込み内容 希望する内容に○を記入ください	第1回 大分の料理	第2回 別府・国東の料理	

●必要事項をご記入の上、FAX・メール・お電話にてお申し込みください。

主催：一般社団法人大分学研究会

（〒870-0021大分市府内町3-8-11 電話097-538-9731、FAX097-538-9724、E-mail: oitagaku@gmail.com）

食料産業・6次産業化交付金 協力：九州電力株式会社