

「新しいおおいたを食べよう」創作郷土料理講座

実施開催報告書

【第1回】

- ① 対象：大分の料理（大分市・由布市）
- ② 日時：令和元年7月20日（土）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力大分営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：季節の野菜餅と塩ゆで豚、鉄砲サンド、ヨーグルトマト
- ⑤ 講師：佐藤周二シェフ
- ⑥ 参加者：13名



【第2回】

- ① 対象：別府・国東の料理（別府市・杵築市・国東市・日出町・姫島村）
- ② 日時：令和元年8月8日（木）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力別府営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：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
- ⑤ 講師：梯哲哉シェフ
- ⑥ 参加者：14名



【第3回】

- ① 対象：日田・玖珠の料理（日田市・玖珠町・九重町）
- ② 日時：令和元年9月7日（土）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力日田営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：がめ煮風あんかけ焼きそば、日田風コーンスープ、柚子蜜へこやき
- ⑤ 講師：佐々木美徳シェフ
- ⑥ 参加者：8名



【第4回】

- ① 対象：県北の料理（中津市・宇佐市・豊後高田市）
- ② 日時：令和元年10月3日（木）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力大分営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：鱧の味一ロールカツ、かちえびの炊き込みご飯、ピーナツ葛餅
- ⑤ 講師：中園彰三シェフ
- ⑥ 参加者：12名



【第5回】

- ① 対象：日田・玖珠の料理（日田市・玖珠町・九重町）
- ② 日時：令和元年10月4日（金）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力大分営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：がめ煮風あんかけ焼きそば、日田風コーンスープ、柚子蜜へこやき
- ⑤ 講師：佐々木美徳シェフ
- ⑥ 参加者：8名



【第6回】

- ① 対象：県南の料理（佐伯市・臼杵市・津久見市）
- ② 日時：令和元年10月5日（土）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力大分営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：佐伯さつまのガトー仕立て、黄飯のリゾット地魚のフリット添え、蒲江のうずまきスウィートポテト館
- ⑤ 講師：河野辰也シェフ
- ⑥ 参加者：12名



【第7回】

- ① 対象：豊肥の料理（竹田市・豊後大野市）
- ② 日時：令和元年10月20日（日）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力三重営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：魚の皮と内臓のサフランゼリー、豚ホルモンの煮込みグラタン、蒸しカップケーキ
- ⑤ 講師：大久保智尚シェフ
- ⑥ 参加者：11名



【第8回】

- ① 対象：県北の料理（中津市・宇佐市・豊後高田市）
- ② 日時：令和元年11月10日（日）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力中津営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：鱧の味一ロールカツ、かちえびの炊き込みご飯、ピーナツ葛餅
- ⑤ 講師：中園彰三シェフ
- ⑥ 参加者：7名



【第9回】

- ① 対象：県南の料理（佐伯市・臼杵市・津久見市）
- ② 日時：令和2年1月19日（日）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力佐伯営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：佐伯さつまのガトー仕立て、黄飯のリゾット地魚のフリット添え、
蒲江のうずまきスウィートポテト館
- ⑤ 講師：河野辰也シェフ
- ⑥ 参加者：16名



【第10回】

- ① 対象：豊肥の料理（竹田市・豊後大野市）
- ② 日時：令和2年2月12日（水）10：30～13：30
- ③ 場所：九州電力大分営業所 キッキングスタジオ
- ④ 料理：魚の皮と内臓のサフランゼリー、豚ホルモンの煮込みグラタン、
蒸しカップケーキ
- ⑤ 講師：大久保智尚シェフ
- ⑥ 参加者：12名

