

新しい大分を食べよう 創作郷土料理講座その3

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5回：日田・玖珠県南の料理◆（日田市・玖珠町・九重町）

日時：10月4日（金）10:30～13:30

講師：佐々木美徳（日田市 寶屋）

メニュー：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

会場：九州電力大分営業所クッキングスタジオ



◆第6回：県南の料理◆（臼杵市・津久見市・佐伯市）

日時：10月5日（土）10:30～13:30

講師：河野辰也（佐伯市 ムッシュカワノ）

メニュー：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、蒲江のうずまきスイートポテト館

会場：九州電力大分営業所クッキングスタジオ



講座概要

◆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 氏 名		募集締切 各開催日の5日前	
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			
申し込み内容 希望する内容に○を記入ください		第5回 日田・玖珠の料理	
		第6回 県南の料理	

●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