

新しい大分を食べよう 創作郷土料理講座その2

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3回：日田・玖珠の料理◆（日田市・玖珠町・九重町）

日時：9月7日（土）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：九州電力日田営業所クッキングスタジオ



◆第4回：県北の料理◆（中津市・宇佐市・豊後高田市）

日時：10月3日（木）10:30～13:30

講師：中園彰三（大分市中央町 裏舌鼓リゼッコ）

メニュー：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

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

募集締切
各開催日の5日前

ふりがな			
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			
申し込み内容 希望する内容に○を記入ください	第3回 日田・玖珠の料理	第4回 県北の料理	

●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