

自宅で新しい大分を食べよう オンライン郷土料理講座

第1回



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オンラインで指南します。



鱈の味一ロールカツ

コロナ禍を避けた新しい生活様式が求められています。

自宅で料理する機会の増えた今こそ、豊かな食材を活かしたふるさとの料理を作ってみませんか？

大分の誇る食材をセットにしてご自宅にお届けします。料理の手ほどきは、大分で評判のシェフがオンラインで行います。
大分から離れて暮らすあなたにも手軽に作れます。

第1回 県北の料理

(中津市・宇佐市・豊後高田市)

日時： 8月30日(日)
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

鱈の味一ロールカツ
かちえびの炊き込みご飯
ピーナツ葛餅



〈講座概要〉

ZOOMを使ったオンライン講座。主催者からのメールで送る招待をクリックして講座に入ってください。
前日までに、大分県産のこだわり食材をお届けします。調味料、その他のデイリー食材はふだんお使いのものを用意してください。下ごしらえが必要な場合は、講座の始まるまでに事前に準備してください。

◆受講要件

大分の食材に関心がある方または、郷土料理の創作と調理に関心を有する方であれば誰でも参加できます。定員30名。

◆参加費

お一人2,500円（大分県産のこだわり食材費に充当）をお願いします。

◆申込み方法

下記①～⑤の必要事項を明記のうえ、主催者までメールでご応募ください。
定員に達し次第、締め切ります。

- ①氏名（ふりがな）
- ②郵便番号、住所
- ③年齢
- ④電話番号 ※出来れば携帯番号
- ⑤メールアドレス



かちえびの炊き込みご飯



ピーナツ葛餅

申込み締切日： 8月24日(月)

申込み用メールアドレス： oitagaku@gmail.com

●お問い合わせは、下記までご連絡ください。

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 (携帯 080-8573-6130)

E-mail : oitagaku@gmail.com

協力：九州電力株式会社