

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5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。



魚の皮と内臓のサフランゼリー

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。ZOOM 未経験の方には事前にテストします。

第5回 豊肥の料理

(竹田市・豊後大野市)

日時：10月18日(日)
10:30~13:30

講師：大久保 智尚
とも なり
(TOMO Clover オーナーシェフ)

メニュー

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



〈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(竹田産のサフラン・魚の皮と内臓・豚ホルモン・里芋・地粉)をお届けします。今回のメインは、竹田の郷土料理「頭料理」を現代にアレンジ。極めて高価な食材、国内産の80%を占める竹田産サフランをご用意。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。スマホやタブレットでも受講できます。定員30名。

◆参加費

受講料は不要ですが、上記の大分県産こだわり食材4人分としてお一人3,800円をお願いします。なお、締切日以降は、食材のキャンセルはできませんので、食材費はご負担ください。

◆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



豚ホルモンの煮込みグラタン



蒸しカップケーキ

申込み締切日：10月8日(木)

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