

# 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10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。



鶏めし

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10回 豊肥の料理

(竹田市・豊後大野市)

日時：3月14日(日)  
13:30~16:00

講師：大久保 智尚  
とも なり  
(TOMO Clover オーナーシェフ)

メニュー

鶏めし  
あいませ  
ゆでもち



### 〈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。  
前日午前中に、大分県産のこだわり食材「冠地鶏（もも肉1枚、約300g）、乾しシイタケ（3枚）、  
地粉（1kg）」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。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1,900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



あいませ



ゆでもち

申込み締切日：3月4日(木)

申込み用メールアドレス：[oitagaku@gmail.com](mailto: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](mailto:oitagaku@gmail.com)

協力：九州電力株式会社