

2023 親子(家族)で作ろう! 子供たちのための郷土料理講座

第6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、
子供と大人が協力しながら手軽にオシャレに、そしておいしく作りませんか?



りゅうきゅう

コロナ禍が続くなか、自宅で料理する機会の増えた今こそ、
地域の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?
大分の誇るメイン食材は、事前に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。
父母や祖父母、兄弟などご家族と一緒にあれば、子供でも作れます。ZOOM 未経験の方には事前にテストします。

第6回 大分の料理

(大分市・由布市)

日時：2023年 2月 5日(日)
10:30~13:30

講師：合澤 康就
(割烹「澤家」 オーナーシェフ)

メニュー

りゅうきゅう
お方寿司
クロメ汁



〈講座概要〉

ZOOMを使ったオンライン講座。主催者からの招待メールをクリックして講座に入ってください。前日までに、メインで使う大分県産のこだわり食材(ブリの切り身、佐賀関のクロメ、アジの干物)をお届けします。別途お送りするレシピに沿って、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

子供(小学生または中学生)と父母、祖父母、兄弟などご家族やお知り合いが一緒であればどなたでも参加できます。スマホやタブレットでも受講できます。定員10組。

◆参加費

不要です。

◆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) 小学生または中学生を必ず1名含んでください。

参加者全員の氏名が必要です。

②年齢 子供は、学年を明記してください。

そのほかの参加者は年齢を明記してください。

③郵便番号、住所(食材の配送先)

④電話番号 ※出来れば携帯番号

⑤メールアドレス

ZOOMを受信できるアドレスをお願いします。



お方寿司



クロメ汁

申込み締切日：2023年 1月30日(月)

申込み先：oitagaku@gmail.com

定員に達した時点で締め切ります。

●お問い合わせは、下記までご連絡ください。

主催 子供たちのための伝統文化体験 in OITA 実行委員会 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