

大阪産(もん)クッキングフェア

“和食だし”で大阪産(もん)の魅力を引き出す



皆さんは日本の食文化の基本である“だし”の取り方や大阪でとれる農産物を知っていますか？

“和食だし”を使って旬の大阪産(もん)のうまみをいかした「和食料理」を、

女性農業者の皆さんと一緒に作って味わってみませんか？

とき 平成30年2月27日(火)
11:30～15:00(受付11:00～)



ところ 大阪ガス ハグミュージアム4Fキッチンスタジオ

(最寄駅:地下鉄鶴見緑地線「ドーム前千代崎駅ほか」住所:大阪市西区千代崎3丁目南2番59号)

定員 50名程度(先着順)

対象 大阪府内にお住まいの方(18才以上)

参加費 お1人様 2,000円(税込・当日払い) **持ち物** エプロン、ハンドタオル、筆記用具

申込方法 用紙下部にご記入の上、FAX送付いただくか、各項目を記載したメールを送付下さい。

※ 申込締切 平成30年2月14日(水)

内容

第1部 “和食だし”体験講座
～かつお・昆布だしの取り方、味くらべ～

第2部 女性農業者と作る!!
大阪産(もん)×“和食だし”
素材の魅力を引き出す「和食料理」

<注意事項>

- ・作った料理はお持ち帰りいただけません。
- ・メニューの原材料にアレルギー物質を含みます。詳しくはお問い合わせ下さい。
- ・メニューなど記載事項はやむを得ず、変更になる場合があります。
- ・15分以上遅れた場合は、参加頂けないことがあります。
- ・お子様連れや、ご参加されない方のご同行はご遠慮ください。
- ・当日、女性農業者が生産した農産物や加工品も展示・販売予定です。

～調理MENU～

- ・産みたて卵の茶碗蒸し
 - ・旬野菜のおみそ汁
 - ・若ごぼうのおひたし
 - ・ごちそうつくだ煮
 - ・里芋の炊き込みご飯
- 伝統野菜の即席漬物

参加者お名前

お電話番号

ご住所

E-mail

FAX:06-6614-0913

E-mail : Nougyou@gbox.pref.osaka.lg.jp

誤送信にお気を付けください。ご記入頂いた個人情報は、参加受付の目的のみに使用いたします。

<問い合わせ先> 大阪府環境農林水産部農政室推進課経営強化グループ

担当:辻田、松崎、磯和 TEL:06-6210-9596

協賛

レオパレス21

