

オイラのおにぎらず教室

簡単*おいしい*かわいい
「みえの食材」でおいしいランチBOXを作ろう!!

「オイラ」とは...
三重県鳥羽市に浮かぶ離島
「答志島」の方言で
「自分達」という意味!

伊勢志摩自慢の海苔と食材で、 「おにぎらず」& 「スティックおにぎり」を作ませんか?



【講師】
橋本 崇 (はしもとたかし)
鳥羽市答志島にある旅館「美さき」の若旦那。
地元の食材を知り尽くした三重県の若きエース。
伝統的な食材もオシャレに美味しく変身させます。

日時：2016年2月26日(金) 11:00~13:00

主催：三重県

場所：築地食まちスタジオ (東京都中央区築地4-16-2千社額2階)

定員：20名 (先着順)

参加費：お一人様 1,000円 (当日会場にてお支払いください)

申込先：三重県漁業協同組合連合会 (TEL>059-228-1205 , FAX>059-225-4511)

※裏面の申込書に必要事項を記入の上、FAX又はメールでお申込みください

※申込締切：2月24日(水)正午 定員に達し次第締め切りとさせていただきます

備考：◆調理体験を予定しておりますので、エプロン等をご持参ください

◆参加者の皆様へ今話題の幻の海苔「伊勢あさくさ海苔」をお土産としてプレゼント♪



<会場案内図>

海苔、蛤、しらす、
ワカメ、サワラ、カキ、
サメのたれ etc...

使う具材は、
すべて伊勢志摩産!

みえの食材を丸ごと包んで、
ここにしかない美味しさを感じてください。

