

参加費
無料

おおいたの魚や郷土料理を知ろう！

関あじ・関さば

学んでつくる体験講座

12/1日 14:00~16:00

J:COMホルトホール大分 キッチンスタジオ

海洋資源を大切にするため、昔から一本釣りというサステナブルな漁法にこだわってきた「関あじ・関さば」の魅力をお魚師から学ぼう！
料理研究者による料理レッスンでは、関あじを使って
おおいたの郷土料理「りゅうきゅう」を韓国風にアレンジするなど、
おもてなしにピッタリの魚料理を作ります。お魚師による三枚おろしの実演も！！

【第一部】講義「関あじ・関さばを知ろう」（三枚おろしの実演など）

講師：関あじ・関さば一本釣りお魚師（大分県漁業協同組合 佐賀関支店）

【第二部】関あじを使った料理教室

講師：料理研究者 三井えみ



料理教室メニュー

- ① 韓国風りゅうきゅう
- ② 関あじのセビーチェ
- ③ 関あじの生春巻き



●対象 高校生～大学生

●参加費 無料

●募集人数 30人（先着順）

●募集締め切り 11月22日(金)まで

※定員に達し次第、締め切りとなります

※部活単位、グループでのご参加は直接ご相談ください

申し込みはQRコードから



【申し込みフォーム】 <https://sgfm.jp/f/5ece9534269991e9a2fa38bd00a99832>

【お問い合わせ】

関あじ・関さば学んでつくる体験講座運営事務局（OAB大分朝日放送株式会社内）

TEL 097-538-6611（平日10時～17時）

主催：大分県（おおいた「食」のストーリー継承事業に係る食文化講座業務）