

SANRIKUの漁師と学ぶ

親子で学んで
おいしく食べる食育

生わかめ

Presented by フィッシャーメンズ・リーグ
体験イベント

2017.02.11 (土)
12:00~14:00 (受付11:30~)

東北は三陸地域の漁師と一緒に、この時期しか食べられない生わかめの原藻(海に生えている状態)を見て、触って、普段食べているわかめについて子供達に楽しく知ってもらいます。また生わかめを使ったしゃぶしゃぶ体験と三陸わかめについてのクイズゲームもあり、終わった後は豪華三陸の食材を使ったお食事をご提供いたします。



海藻漁師:赤間俊介(シーフーズあかま代表取締役)
宮城県松島湾で海藻(わかめ、昆布、アカモク)の養殖生産を行う。

「参加費無料」
「事前予約制」

下記のQRコードの申し込みフォームから
お申込みください。
※ただし定員になり次第受付終了。



●アクセスマップ



JR新橋駅日比谷口を出て、SL広場の左ななめ前にまっすぐの道路に進み
信号1つ渡り、2つ目の信号(日比谷通り)の少し手前の左側の地下がお店です。

Presented by フィッシャーメンズ・リーグ



※『フィッシャーメンズ・リーグ』とは?
東北の漁業・水産加工業の新しいリーダーたち
によるネットワーク組織。「三陸/SANRIKUプラ
ンドを世界へ」をビジョンに掲げ、国内外に活
動しています。(http://fml.or.jp)

イベント
内容



【見て、触ってみよう!】わかめの原藻って見たことある?



【試してみよう!】SANRIKU生わかめのしゃぶしゃぶ体験



【楽しくお勉強!】SANRIKUわかめに関するクイズ大会 ※景品付き



【食べてみよう!】SANRIKU食材をふんだんに使ったランチを食べよう

ご不明点・ご質問ある方は以下からお問い合わせください

TEL:03-6447-0041 / メールアドレス:ise@rcf.co.jp 宛先:フィッシャーメンズ・リーグ事務局 担当:伊勢