

親子で学んで
おいしく食べる食育

か き

SANRIKU 牡蠣 漁師と学ぶ

親子クッキング教室

Presented by フィッシャーメンズ・リーグ



2018.03.04 (日)
11:30~14:00 (受付11:00~)



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極上の殻付きの牡蠣を見て、触って、普段食べている牡蠣について子供達に楽しく知ってもらいます。三陸牡蠣についてのクイズゲームもあり、終わった後は、牡蠣料理を中心とした豪華三陸食材を使った料理教室を行ないます。



佐々木 学氏の
こだわりの広田湾産牡蠣



牡蠣漁師:フィッシャーメンズ・リーグ
佐々木 学 from岩手県陸前高田市



料理講師:大内 美幸(管理栄養士)

東京を拠点に生産者とコラボしたマルシェ出店、児童館での食育、地産地消を目指すレシピ開発、災害食を通じた地方創生の活動等を行なう。

- 定員:親子10組20名 ※小学校3年生以上推奨。
- 場所:盛岡ガス クッキングスタジオ「flamme」〒020-0102 岩手県盛岡市上田2丁目19-56(盛岡駅より車で10分)
- 受講料:1,000円(税込) / 1名あたり
- 牡蠣講師:フィッシャーメンズ・リーグ 佐々木 学(from岩手県陸前高田市) / ● 料理講師:大内 美幸(管理栄養士)
- 応募方法:右記QRコードからリンクする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、受付終了いたします。



申し込みフォームへアクセス

※申し込みいただいたメールアドレス、氏名等の個人情報は、料理教室及びイベントの運営(応募履歴/参加履歴の管理を含む)にのみ使用し、それ以外の目的で利用される事は一切ありません。
※アレルギー対応はしておりませんのでご了承ください。 ※内容は変更になる場合がありますのでご了承ください。

イベント 内容



【牡蠣ってどうやって作られているの?】動画で見てみよう!



【見てみよう!】SANRIKU牡蠣をじっくり観察してみよう!



【楽しくお勉強!】SANRIKU牡蠣に関するクイズ大会! ※景品付き



【作って食べてみよう!】SANRIKU食材をふんだんに使った料理教室!
(予定メニュー) 牡蠣のグラタン/アカモクのリゾット/三陸わかめのサラダなど

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ブランドを世界へ」をビジョンに掲げ、国内外に活動しています。
(<http://fml.or.jp>)

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:uchida@rcf.co.jp 宛先:フィッシャーメンズ・リーグ事務局 担当:内田