

日本遺産大使監修 「村上海賊」新名物レシピ説明会のご案内

日本遺産に認定された「村上海賊」。

今治市と尾道市で、この認定地域ならではの名物料理を作りたい！

その思いから新名物が開発され、12月17日にお披露目されました！

村田吉弘（菊乃井主人）、三國清三（オム・ドゥ・ミク オナーシェフ）両日本遺産大使が

今治市と尾道市を視察し、食材を吟味し、地域に根付く名産品として開発が行われました。

飲食店様・宿泊施設様にご活用いただき、地域に残る食の財産として、広く浸透させていただきたく、新名物レシピ説明会のご案内をお送りいたします。

2会場設けておりますので、ご参加のほど、どうぞ、よろしくお願いいたします。

日時と会場

2018年1月15日（月）13:00～14:30 はーばりーみなと交流センター4階キッチンスタジオ
（今治市片原町1丁目100番地3）

2018年1月16日（火）13:00～14:30 尾道市民センターむかいしま 2階 調理室
（尾道市向島町5531-1）

プログラム

- 1．開発にいたる経緯とご説明
- 2．レシピ説明
- 3．質疑応答

開発商品 おこぜのお茶漬け

日本の国民食の一つである「お茶漬け」と地元食材の高級魚である「おこぜ」を組み合わせ。現地で親しまれている豊富な魚介類の中から、おこぜを取り上げ、村上海賊ゆかりの法楽焼や水軍鍋に追随して、年齢を問わず、愛される商品となることと思います。

レシピ開発者：村田吉弘（菊乃井主人・日本遺産大使）

開発商品 グリーンレモンを使った3種

グリーンレモンの皮も種も果肉もすべて使った、丸ごとグリーンレモンという他に類を見ない3種の商品です。現地でしか取れないグリーンレモンを、年齢を問わず愛される商品となることと思います。

鶏鍋の塩レモン味・玉子グリーンレモン・グリーンレモンティー

レシピ開発者：三國清三（オム・ドゥ・ミク オナーシェフ・日本遺産大使）

下記項目をご記載の上、本FAXへのご返信によりお申し込みくださいませ。
2018年1月10日（水）締切とさせていただきます。

今治会場に参加します。

尾道会場に参加します。

貴施設名			
TEL			
代表者様	参加ご希望人数	名	
MAIL			

お問い合わせ

村上海賊魅力発信
推進協議会事務局
今治市
産業部観光課
TEL：0898-36-1541
尾道市
企画財政部文化振興課
TEL：0848-20-7492

↓ FAX：0848-37-2740 尾道市企画財政部文化振興課行 ↓