



【発信日】令和元年7月4日

【問い合わせ先】

大野市役所（1階8番窓口）

産経建設部 商工観光振興課 観光振興室 中島・松浦

電話 0779-66-1111 内線1812

大野のならではの食材「サバ」で魅力UP！

～新メニューの開発と料理講習会開催～

市と（一社）大野市観光協会では、食による観光誘客や、重点道の駅「（仮称）結の故郷」開駅を見据えた商品の魅力向上等を目的として、「大野ならではの食材」を使用した新たな食メニュー開発に取り組んでいます。

今回は、第二弾として本市の食文化である「半夏生鯖」にちなんだ「サバ」を使ったメニューの開発と料理講習会を開催します。

完成したメニューを、飲食店や宿泊事業者をはじめ市民の皆さまにも周知いただきたく、当日の取材をよろしくお願ひします。

記

1 日 時 令和元年7月10日（水）午前11時30分～午後1時30分

2 場 所 結とぴあ 2階 調理室（209号室）

3 内 容

市内で活躍するフードユニット「nishoku（ニショク）」を講師に、大野の「半夏生鯖」にちなんだ食材である「サバ」を使った新メニュー3品の発表と料理講習会を開催します。

4 受講料 1,000円（材料代を含む。講座当日に集金。）

5 持ち物 エプロン、三角巾

6 定 員 24人（先着）

7 申込締切 7月5日（金）正午（定員に到達次第締め切ります。）

8 申 込 先 （一社）大野市観光協会事務局（TEL 0779-65-5521）に電話申込。