



【発信日】令和元年9月25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

大野ならではの食材「豆腐・油揚げ」の魅力をUP！

～新メニューの発表と料理講習会開催～

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」を使用した新たなメニュー開発に取り組んでいます。

今回は、第三弾として「豆腐・油揚げ」を使ったメニューの発表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いいたします。

記

- 1 日 時 令和元年10月2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（ニシヨク）」を講師に、「豆腐・油揚げ」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 9月27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。
- 9 そ の 他 第一弾「はまなみそ」を使ったメニュー 平成31年3月13日開催
第二弾「サバ」を使ったメニュー 令和元年7月10日開催