



【発信日】令和2年1月9日

【問合わせ先】

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「麴・酒粕」の魅力をUP！

～第4弾 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「越前おおの 荒島の郷」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」を使用した新メニュー開発に取り組んでいます。

今回は、第4弾として「麴・酒粕」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ひします。

#### 記

- 1 日 時 令和2年1月29日（水）午前11時30分～午後1時30分
- 2 場 所 結とびあ 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、「麴・酒粕」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 1月24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1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2弾「サバ」を使ったメニュー 令和元年7月10日開催  
第3弾「豆腐・油揚げ」を使ったメニュー 令和元年10月2日開催

# 今回のテーマ

# 講師紹介

## 麴・酒粕

第四弾は麴と酒粕です。発酵文化が根付く大野で、麴・酒粕を使った料理(メイン2品、デザート1品)を作ります。

# 持ち物など

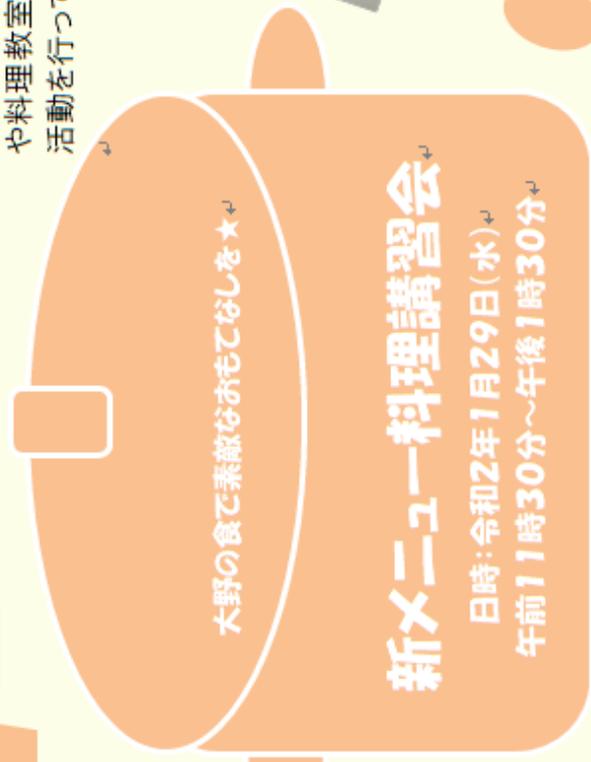
- 日時: 令和2年1月29日(水) 午前11時30分～午後1時30分
- 場所: 結とびあ 2階 調理室(209号室)
- 持ち物: エプロン・三角巾
- 受講料: 1,000円 ※当日集金します
- 締切: 1月24日(金)正午 ※定員に到達次第締め切ります
- 定員: 24名
- 申込先: (一社)大野市観光協会 0779-65-5521

# 目的は

- 大野らしい食材で新しいメニューを作りたい!
- 重点道の駅「越前おおの 荒島の郷」で販売する商品の魅力向上!
- 道の駅からまちなかへ、このお店でメニューが食べられるよ!と道の駅で紹介させていただきます!

## nishoku(ニシヨク)

野菜ソムリエとナチュラルフードコーディネーターによるフードユニット。大野産の食材をふんだんに取り入れた創作料理の提案や料理教室の開催など、食文化や食の大切さを伝える活動を行っています。



# 問い合わせ

(一社)大野市観光協会 広IR 0779-65-5521  
大野市役所観光振興室 松浦 0779-64-4817