

Winter Festival 2018

大船渡のさんま × 朝倉の農産物 「美味しい食べ方を考えるワークショップ」



さんまを通年で美味しく食べよう！
大船渡市のさんまと朝倉の農産物をコラボさせた食べ方をみんなで考えましょう！

開催日
2018年

12月22日

全2回開催

1回目 10:30~12:10

2回目 14:30~16:10

場所

あまぎ水の文化村 福岡県朝倉市矢野竹831

Winter Festival 2018 会場内

参加料

大船渡さんま + 朝倉さんまソース 試食付き

無料

大船渡さんま焼き師が焼いた「さんま」に、野菜ソムリエプロが考えた「筑前姫酢と朝倉えごまを使ったさんまソース」！ 食べながら新たなアイデアを！

定員

各回
20名

内容

インプットトーク

①東日本大震災から現在に至るまでの状況

②大船渡さんま焼き師の取り組み

③九州北部豪雨から現在に至るまでの状況

④朝倉さんまソースの作り方

ワークショップ

①さんまを通年で美味しく食べる方法



募集期間

2018年
12月1日(土)~12月20日(木)
定員になり次第締め切らせていただきます。

申込方法

お名前、連絡先を明記のうえ、下記お申し込み先まで電話またはFAXまたはメールにてお申込みください。

◆お申し込み先

株式会社アグリガーデンスクール & アカデミー朝倉校

〒838-0023 福岡県朝倉市三奈木3023-1

TEL : 0946-23-8257 (月~金 9時~17時) FAX : 0946-23-8258

Mail : agsa_toiawase@agrigarden.co.jp