



鰯

ぶしの
タイコウさん

出汁取り教室



第1回 10月9日(月・祝)

第2回 11月4日(土)



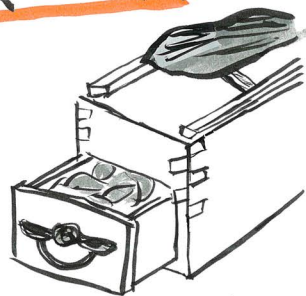
道の駅発酵の里こうざきにて

10:00~14:30

参加費 3,000円

講座内容

鰯節のおはなし   
世界-美味しい出汁の取り方



前日までの鰯節から取った
出汁を使ったランチ付き

持ち物

- 筆記用具 
- 500mlの空きペットボトル
(出汁お持ち帰り用)

10/9

・炊き込みごはん
・具たくさんみそ汁
・おひたし 

11/4

・神崎産
そば粉使用
かけそば

〈講師プロフィール〉

かつお節問屋
タイコウ二代目
桧葉素三氏

かつお節の目利きとして
全国で出汁取り教室開催中

〈お問合せ〉 道の駅発酵の里こうざき
0478-70-1711