

香川の食のアンテナショップ「さめきダイニング」 「うまいもんワークショップ」初開催 参加者を募集します！

香川の食のアンテナショップ「さめきダイニング」で、香川の海の幸、山の幸などの食材等、「うどん県。それだけじゃない香川県」食材を使った料理を楽しんでいただきながら県産食材に対する認識を深めてもらう「食のワークショップ」を開催していきます。

第1弾は、瀬戸内の魚「タイ」をテーマに、旬の野菜もまじえた料理を味わったり、生産者等をお招きし、食材の魅力や奥深さを伝えます。

瀬戸内の豊かな幸を食材の背景とともに味わいませんか？

■ とき	平成24年2月25日(土) 12:00~14:00	平成24年2月26日(日) 11:00~13:00
■ 内容	瀬戸内で育った魚(鯛、黒鯛)、特産野菜ブロッコリーのワークショップ	瀬戸内で育った魚(鯛、黒鯛)、特産醤油、伝統食材葉ごぼうのワークショップ
■ ところ	イタリア料理 アクアフォンテ (高松市新北町 10-20)	季節料理・お弁当 福 (高松市藤塚町 2-12-10)
■ 定員	20名(先着順)	20名(先着順)
■ 参加料	2,500円/1名	2,500円/1名
■ 申込先	087-861-2755	087-862-3510

■ タイム スケジュール	12:00 ワークショップ開始 12:10 魚の話・食べ比べ(20分) 12:30 漁師さんの話(10分) 12:40 野菜の話(10分) 12:50 食事	11:00 ワークショップ開始 11:10 魚の話・食べ比べ(20分) 11:30 醤油の話(10分) 11:40 野菜の話(10分) 11:50 食事
-----------------	--	--

- 申込期間 平成24年2月24日(金)まで(定員未満のとき、当日受付あり)
- 申込方法 各さめきダイニングへ電話にてお申し込みください。