

肥前町のいりこを使った料理教室

主催：NPO法人 浜一街交流ネット唐津、いわし網漁業 東宝丸

玄海はいりこの名産地

佐賀玄海が質のよい「いりこ」の産地であることを知っていますか？肥前町では、地先で漁獲した活きのよいカタクチイワシを水揚げ後すぐに茹で、冷めないうちに乾燥処理しています。

ミシュランガイドに掲載された唐津市の活魚料理「潮路乃」監修による美味しい出汁の取り方、その出汁を使った料理をご紹介します。いつでもご家庭で美味しい出汁を取り、いろいろな料理に使ってください。



- 【日 時】平成28年11月12日（土）9:30～11:30
【場 所】ほほえみ館3F健康料理講習室
佐賀市兵庫北三丁目8番36号（佐賀市保健福祉会館）
【参加者】20名（先着順）
【参加費】無料
【申込〆切】平成28年11月8日（火）
【申込先】NPO法人 浜一街交流ネット唐津
0955-74-3155（担当：永江）

Menu

- ・味噌汁
- ・佃煮
- ・パリパリいりこ



NPO法人
浜一街交流ネット唐津

〒847-0124 佐賀県唐津市浦7212-9
TEL(0955)74-3155 FAX(0955)58-9021
E-mail info@karatsu-hama.net
営業：09:00～17:00 休み：水、土、日祝日