

肥前町のいりこ・ちりめんじゃこ 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

肥前町は、いりこ等の名産地

唐津市肥前町が質のよい、いりこ・ちりめんじゃこの産地であることをご存知ですか？
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。

教室では、まずいりこを使って美味しい出汁の取り方、その出汁を使った料理を、さらにちりめんじゃこを使ってちりめん丼とサラダをご紹介します。

【日時】平成30年12月1日(土)10:00～12:00

【場所】佐賀県立生涯学習センターアバンセ3F調理室
(佐賀市天神三丁目2-11(どんどんどんの森))

【定員】20名(先着順) ※定員になり次第締め切らせていただきます。

【参加費】300円

【申込〆切】平成30年11月26日(月)

【申込先】NPO法人 浜一街交流ネット唐津 0955-74-3155(担当:宮崎)

Menu

- ・ちりめん丼
- ・味噌汁
- ・佃煮
- ・ちりめんサラダ

