

# 唐津めしんしゃー漁師飯

## 発表会 参加者募集

「唐津めしんしゃー漁師飯」は、魚の消費回復を主な目的として、玄海地区の漁師グループが消費者の意見を聞きながら、浜の伝統的な漁師飯を栄養学の専門家らとともに開発した商品です。開発コンセプトは、「忙しい主婦（夫）のための簡単調理」と「健康を考えた魚介類特有の栄養成分へのこだわり」です。

※「めしんしゃー（飯の菜）」とは、佐賀県の方言で「おかず」の意味です。

下記により試食発表会を開催しますので、参加をご希望される方は、メールで氏名、年齢、住所、電話番号、希望組番号をご連絡ください。応募者多数の場合は、抽選とさせていただきます。

メールアドレス：[info@karatsu-hama.net](mailto:info@karatsu-hama.net)

日時：令和元年12月1日（日）

1グループ（20名）：11:00-12:00（受付10:45）

2グループ（20名）：12:30-13:30（受付12:15）

場所：アバンセ3F調理実習室（佐賀市天神三丁目2-11 どんどんの森内）

定員：40名（応募者多数の場合は抽選です）

申込締切：11月15日（金）

当選者発表：参加券の発送により発表にかえさせていただきます。

なお、参加券は11月22日（金）までに郵送させていただきます。



発表会の主なメニュー（変更になる場合があります）



たご飯



さざえ飯



うまづらはぎ漬け



まめあじ南蛮漬け



あじすり身カツ



あかえいフライ



まだこ唐揚げ



いりこ佃煮

