

熟塾公開グルメ講座 大阪産の冬の味覚を満喫しよう！

大阪湾の美味しい養殖牡蠣をなにわの伝統野菜の難波葱や田辺大根と楽しもう会

大阪湾は、古くから「茅渟(ちぬ)の海」と呼ばれ、チヌ(クロダイ)をはじめ、イワシ類、エビ・カニ類などの豊かな海の幸に恵まれてきました。

大阪の海の幸について大阪木津卸売市場の水産担当の太田雅士からご紹介いただき、西鳥取漁業協同組合の相良康隆組合長から大阪湾で4年前から取り組まれている「牡蠣」養殖についてお話を拝聴。

今年1月24日にオープンしたホテルソビアル大国町で、日本料理と洋食のシェフに加え東京からスペイン料理のカルロスベロカル氏が来阪し腕を振る西鳥取漁業協同組合が育てた稀；少な大阪湾の養殖牡蠣となにわの伝統野菜の難波葱と田辺大根で味わう特注フルコース。一夜限りの美味しい大阪産の冬の味覚をご一緒に楽しみませんか！

日時：2020年2月10日(月曜日) 午後6時半～9時

午後6時半～7時：大阪湾の海の幸と養殖牡蠣についてのレクチャー



大阪産の海の幸について：

大阪木津地方卸売市場 水産担当 太田雅士氏



大阪湾での牡蠣養殖について：

西鳥取漁業協同組合 組合長 相良康隆氏

午後7時～9時：大阪湾の養殖牡蠣となにわの伝統野菜を味わうディナータイム
テーブルブッフェ形式で、大阪湾の美味しい養殖牡蠣となにわの伝統野菜の難波葱と田辺大根を和洋折衷の特注フルコースでお楽しみください。

先着申込：50名様

会場：ホテルソビアル なんば大国町

大阪市浪速区敷津西2-2-5 TEL 06-6636-3411 大阪メトロ大国町6号出口より徒歩1分

会費：一般6,500円・塾生6,000円 (レクチャー・食事・飲物込み)

大阪湾の美味しい養殖牡蠣をなにわの伝統野菜の難波葱・田辺大根と楽しもう会 申込書

申込み締切：2月8日(金曜日)

大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟塾・FAX：06-6946-2815

お名前

ご住所

〒

TEL NO

E-mail

電話：090-8381-0150(不在の場合は、留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)

BXI05250@nifty.comからもお申し込みいただけます。

お申し込みいただくと、会場の場所等を明記した参加証を郵送いたしますので会費は当日ご精算ください。着席でのお食事をご用意しています。特別な食材を手配致しますので、2月9日(土曜日)からのキャンセルについては、会費全額を請求させていただきますのでご了承ください。