

# 旬の大分を愉しむ会

—ゆずごしょう作りとしいたけの話—

青柚子と青とうがらしが旬を迎える季節。坐来大分にて旬のゆずごしょうの手作り体験と旬の食材を味わう会を開催いたします。

大分県宇佐市の「生活工房とうがらし」代表で九州初の調味料ソムリエプロの神谷禎恵氏を講師にお招きし、大分の食文化を代表するゆずごしょうや乾しいたけにまつわるお話しや、ゆずごしょうの手作り体験をしていただいたのち、季節の食材と食文化を盛り込んだ坐来大分のコース料理を召し上がっていただきます。

皆様お誘い合わせのうえ是非ご参加ください。

- 大分のゆずごしょうにまつわるお話し・量ともに日本一の乾しいたけのお話し
- ゆずごしょう作り（体験）
- 旬の食材による坐来大分特別限定ランチ



開催日時：平成30年9月8日(土)11:00~14:00

開催場所：坐来大分

東京都中央区銀座2-2-2 ヒューリック西銀座ビル8階

参加費：6,000円（食事代、材料代、税・サ込み）

※支払いは現金のみとさせていただきます。

定員：26名(先着順とさせていただきます。)

申込方法：下記まで電話にてお申込みください。

坐来 大分 [TEL:03-3563-0322](tel:03-3563-0322)

※エプロンをご持参ください。

※お申し込み後のキャンセルは開催日2日前までにご連絡いただきますようお願いいたします。



## 【神谷 禎恵氏 Profile】

(株)生活工房とうがらし代表取締役  
フードプロデューサー  
調味料ソムリエプロ  
大分県乾しいたけ大使



手作りしたゆずごしょうをお持ち帰りいただけます