



道の駅の新鮮食材をつかって料理を習ってみませんか？



道の駅しもつけ

食のオープンスクール特別編

栃木おせちのススメ

まるごと栃木 特産物料理教室3

「大嘗祭」で献納されるお米が栃木県産に選ばれるなど栃木の農産業に関心が高まっている今日この頃。お米はもちろんそんな栃木の特産物は祝いの膳にぴったり。さあ地元食材を使って来る「令和」初めてのお正月、栃木の食から始めてみませんか？

開催日時：2019年12月14日(土) AM10:30～PM1:30

参加料金：1,500円(当日受付にてお支払いください。) 定員：32名

LECTURER



YOSHIMI USUI

講師 白居芳美 (栃本市出身)

NHKさようの料理」のアシスタントを務めたのち現在は料理教室の主宰や料理講習会を実施。これまでに、NHK、とちぎTV、栃木放送、FM栃木に出演。とちぎ朝日、栃ナビ、下野新聞ではレシピや随想を連載など多数。また、県産の六次産業化のレシピ開発に携わる。NPO法人「良い食材を伝える会」会員 著書：「HAPPINESS AT THE TABLE. 今日も幸せのテーブルで。」



下野市の養殖場から 稚あゆを産送！
プラス 六次郎 宮ゆづ果汁
稚あゆの南蛮漬け



今日は真ん中に！ 「かんぴょう」
新巻物に 大菱身
かんぴょう入り伊達巻き



鹿沼市特産！ 「こんにやく」で より華やかに
プラス 六次郎 筍水煮
手綱こんにやくの炒り鶏



お子様にも おすすめ
県産「落花生」は 旨味が違う！
落花生の田作り

受付日：2019年11月14日(木)

受付時間：電話：9：30～18：00/メール9：30～24：00

応募者多数の場合は抽選を行います。当選結果は「参加のしおり」の発送をもってかえさせていただきます。

主催：一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会×栃木県漁業協同組合連合会

協賛：道の駅しもつけ・栃木県河内農業振興事務所・河宇地方農業振興協議会



六次郎とは？

河内地域(宇都宮市・上三川町)で6次産業化(生産だけでなく加工、流通・販売までを生産者自身もしくは一部を委託し手がけること)に取り組む農業者の集まりの中から生まれた商品の愛称



お問い合わせ
お申込み先

道の駅しもつけ食のオープンスクール運営事務局 〒320-0831 栃木県宇都宮市新町1-3-1

専用電話番号 028-635-2577 (問い合わせ時間：平日AM9:30～PM6:00)

ホームページからお申込みいただけます http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp/open-school/