

さんまの美味しい食べ方を考えるワークショップを開催

～ 大船渡のさんまを朝倉の農作物で作ったオリジナルソースで試食 ～

株式会社アグリガーデンスクール&アカデミー（本社：福岡県朝倉市、社長：堂脇 広一）は、ウィンターフェスティバル実行委員会が主催する Winter Festival 2018 にて、一年を通してさんまを美味しく食べる方法を考えるワークショップを2018年12月22日（土）に開催いたします。

ワークショップでは、東日本大震災を経験した岩手県大船渡市の被災状況、大船渡さんま焼き師の取組や九州北部豪雨で被害にあった福岡県朝倉市の農作物であるえごまの取組について話を聞くことができる他、本州一のさんまの水揚げ量を誇る大船渡のさんまに、朝倉市の野菜ソムリエプロ・食育マイスターが考案した朝倉郡筑前町の筑前姫酢と朝倉産えごまを使ったソースをかけて試食しながら、新たな食べ方のアイデアを湧かせ、参加者同士の交流を深めていきます。

なお本ワークショップは、「新しい東北」官民連携推進協議会の「連携セミナー制度」に採択されています。

<記>

日時 : 2018年12月22日（土） ①10:30～12:30 ②14:30～16:10 全2回開催
場所 : あまぎ水の文化村（「Winter Festival 2018」会場内）（福岡県朝倉市矢野竹 831）
定員 : ①②とも各 20 名
参加費 : 無料
申込期間 : 2018年12月20日（木）まで *但し、定員になり次第、締切
申込方法 : 申込先に電話、もしくは氏名、連絡先を明記の上 FAX・メールにて申込
申込先 : 株式会社アグリガーデンスクール&アカデミー朝倉校
TEL 0946-23-8257（月～金 9:00～17:00） FAX 0946-23-8258
E-Mail agsa_toiawase@agrigarden.co.jp
一般からの問合せ先 : 申込先と同様

本件に関する報道関係のお問い合わせ先

株式会社アグリガーデンスクール&アカデミー

担当：高良

TEL：0946-23-8257

Winter Festival 2018

大船渡のさんま × 朝倉の農産物 「美味しい食べ方を考えるワークショップ」



さんまを通年で美味しく食べよう！
大船渡市のさんまと朝倉の農産物をコラボさせた食べ方をみんなで考えましょう！

開催日
2018年

12月22日

全2回開催

1回目 10:30～12:10

2回目 14:30～16:10

場所

あまぎ水の文化村 福岡県朝倉市矢野竹831

Winter Festival 2018 会場内

参加料

大船渡さんま  + 朝倉さんまソース  試食付き

無料

大船渡さんま焼き師が焼いた「さんま」に、野菜ソムリエプロが考えた「筑前姫酢と朝倉えごまを使ったさんまソース」！ 食べながら新たなアイデアを！

定員

各回
20名

内容

インプットトーク

- ①東日本大震災から現在に至るまでの状況
- ②大船渡さんま焼き師の取り組み
- ③九州北部豪雨から現在に至るまでの状況
- ④朝倉さんまソースの作り方

ワークショップ

- ①さんまを通年で美味しく食べる方法



募集期間

2018年
12月1日(土)～12月20日(木)
定員になり次第締め切らせていただきます。

申込方法

お名前、連絡先を明記のうえ、下記お申し込み先まで電話またはFAXまたはメールにてお申込みください。

◆お申し込み先

株式会社アグリガーデンスクール＆アカデミー朝倉校

〒838-0023 福岡県朝倉市三奈木3023-1

TEL : 0946-23-8257 (月～金 9時～17時) FAX : 0946-23-8258

Mail : agsa_toiawase@agrigarden.co.jp