

カラダの中からキレイに! まるごと栃木特産物料理教室 **2**

とちぎ和のフルコース

栃木の特産物は元気の素ばかり! もっと気軽に使って食べてみよう!



栃木の特産
落花生

ピーナッツの五平餅



六次郎プラス
新里ねぎ
ディップソース



栃木の特産
あゆ

稚あゆの青じそフライ



六次郎プラス
宮ゆず
ドレッシング



栃木の特産
かんぴょう

かんぴょうの和風サラダ



六次郎プラス
箱水煮



栃木の特産
こんにゃく

糸こんにゃくの黒蜜がけ



講師 **白居芳美** (栃木市出身)

NHK「きょうの料理」のアシスタントを務め、現在は料理教室を主宰。

これまでに、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が連載される。

また、県産の6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



栃木の特産物に、白居先生がレシピ提供もしていらっしゃる6次産業化によって生まれた商品「六次郎」を組合わせてお楽しみいただく「道の駅しもつけ食のオープンスクール」特別編! 皆様のご参加をお待ちしております!



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方々が開発した商品の愛称

宮ゆず果汁で「ゆず茶」もご用意!



開催日時: **2019年2月23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。) 参加資格: どなたでも!

受付日時

2019年1月24日(木)

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。

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) お電話が集中した際には、つながりにくい場合がございます。

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/>

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