



関西のトップシェフが三重県の豊かな食材に挑みます!

5F

三重県 × 関西食文化研究会 コラボイベント



食の円卓会議



— 三重の豊かな「食」を考える —



関西のトップシェフ3名が三重県の食材を使いデモンストレーション。
その後、三重県の食材についてお話いただきます。

- 本企画は、プロ向けのイベントになります。
- お申し込みには「関西食文化研究会」への会員登録(無料)が必須になります。

関西食文化研究会ホームページよりお申し込みください。

食文化研究会 検索 <http://www.food-culture.jp/>

あまから手帖 presents 三重県協賛レッスン

京の料亭『和ごころ泉』 4F

三重もんづくし 春の和食レッスン

満員御礼



〈講師〉京都・四條烏丸
『和ごころ泉』泉 昌樹さん

三重県桑名市生まれ。19歳から料理人を志し、計13年間腕を磨き2006年に独立。10年目の今年2月末に移転。惜しまれつつ閉店した師匠の店舗を改装し、第2のステージに挑む。

〈クッキングメニュー〉

- 実は2度おいしい松阪牛の味噌和え
- プリプリ食感を活かしたハマグリ真丈のお吸い物
- 素揚げでいただく生節となばなのあんかけ
- だし茶漬けも美味しい海藻のご飯

※春の和食レッスンのお申し込み受付は終了しました。ご了承ください。

三重県

4F

〈食材展示・仕入相談会〉 開催!

外食産業
関係者向け

予約受付中!

三重県の厳選食材・加工品などの業務用食材を見て、試食して相談できる商談会です。

- 日時/3月6日(日)14:00~17:00
- 場所/ハグミュージアム 4F
キッチンスタジオ

お申し込みは「三重県関西事務所」
☎06-6347-1932(9時~17時/土日祝日休業)



3月6日は三重県のイベントづくし 大阪ガス ショールーム ハグミュージアムで開催!

hugMUSEUM

〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
TEL 06-6586-3789(代表)

開館時間 [1-4F]10:00~18:00 [5F]10:00~17:00
休館日 [1-4F] 水曜日(祝日は開館)・年末年始・夏季
[5F] 土日祝・年末年始・夏季 ※5Fは完全予約制

- 最寄り駅 ■大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線
「ドーム前千代崎」駅 下車 ①番出口より徒歩3分
■阪神なんば線「ドーム前」駅 下車 ②番出口より徒歩3分
■JR環状線「大正」駅 下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7分
■大阪市交通局 市営バス
○野田阪神前、鶴町四丁目、地下鉄住之江公園方面から
「ドーム前千代崎」バス停下車徒歩3分
○なんば、天保山方面から「大正橋」バス停下車徒歩5分



※イベントの内容は予告なく変更になる場合があります。ご了承ください。

詳しくはこちら! [ハグミュージアム](#) 検索

