

プログラムと講座の内容

第1回【10:00～12:00】(第2回【14:00～16:00】)

10:00(14:00) 開場、受付

10:30(14:30) 「鰹節のうんちく学」(削りたて本枯れ節の試食)

10:50(14:50) 「東京日本橋と三重の食文化」

11:10(15:10) 「三重の魚を使った吸い物」

第1回、第2回とも同じ内容です(各定員30名)。

東京日本橋「三重テラス」において、三重県ならではの食材を使い、三重の人材が日本料理の神髄である出汁の取り方からおいしい吸い物を提案します。高校生レストラン「まごの店」でがんばっている三重県立相可高等学校の生徒が演出、三重県ゆかりの企業のご協力をいただき、今、一番おいしい出汁の取り方を伝授します。

応募方法

下記の参加申込書によりファックスをいただくか、メールまたはハガキに必要事項(郵便番号、住所、氏名、電話番号)を記入のうえお申込みください。

先着順。定員になり次第、締め切らせていただきます。

お問合せ・お申込み先

三重県雇用経済部 三重県営業本部担当課
首都圏営業推進班(三重テラス)
〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-4-1
YUITO ANNEX 2階
TEL:03-5542-1035 FAX:03-5542-1034
e-mail:eigyo@pref.mie.jp



「丸ごとおいしい三重の食材『まごの店』in NIHONBASHI」参加申込書

FAX: 03 - 5542 - 1034

第1回(10:00～12:00)		第2回(14:00～16:00)	
連絡先住所	〒		
氏名			
電話番号			
メールアドレス			

参加を希望される回に○を付けてください。

ご応募いただいた方の個人情報は、本講座の開催以外の目的に使用いたしません。

10月14日(月)
＜三重テラス開催講座＞

受講料無料

「鯉節のうんちく学」(削りたて本枯れ節の試食)

株式会社 にんべん

「東京日本橋と三重の食文化」

海の博物館

「三重の魚を使った吸い物」

三重県立相可高等学校

村林新吾先生と生徒たち



平成 26 年 3 月 25 日(火)
製菓コースの「まごカフェ」
が三重テラスに登場します！



★ 高校生レストラン「まごの店」が日本橋に登場！★ ★

丸ごとおいしい三重の食材

『まごの店』 in NIHONBASHI

三重県立相可高校食物調理科 〒519-2181 多気郡多気町相可 50