

伊勢ひじき おいしさの秘密

三重県は古くからのひじきの産地であり、「伊勢ひじき」の名のもとに全国に出荷されています。

伊勢志摩の自然が生み出した最高の原料を、伊勢志摩地域に古くから受け継がれている伝統的な製法（伊勢方式 蒸し製法）で仕上げる「伊勢ひじき」のおいしさの秘密を、創業200年を超える海藻販売の老舗北村物産(株)の北村裕司さんを講師に迎え、その魅力についてわかりやすく語っていただきます。



■日時

平成27年10月18日（日）14:30～

■会場

近鉄文化サロン上本町（近鉄百貨店上本町店 10階）

■主催

三重県関西事務所

■お問い合わせ・お申込み

近鉄文化サロン上本町 TEL：06-6775-3545

■講師

北村 裕司 氏

（北村物産株式会社 代表取締役専務）



三重県伊勢市生まれ

約200年前の寛政年間に伊勢で創業された老舗企業北村物産株式会社10代目。

三重ブランド認定の「伊勢ひじき」を中心に海藻の加工販売に携わる。

