

九州産の素材を使ったイタリア料理教室

地域おこし協力隊
presents

美奈子の Vol.2 おしゃべり キッチン in 佐伯

佐伯
×
プーリア
南イタリア

地産!
地消!

参加
無料



定員

24名

先着順

今回のメニュー

佐伯産塩熟トマトのスパゲッティ
アッラ・サン・ジョヴァンニ

大好評にお答えして第2弾を開催します。

佐伯で見つけた美味しいトマトで
プーリアの定番メニューの pasta を作ります。
国産アンチョビとプーリアの我が家から持ち帰った
ケッパーがポイントです。

開催概要

日時

2025.1.25(土)
14:00-16:00

会場参加の場合

さいき城山桜ホール
1F キッチンコート

オンライン参加の場合

ZOOM のリンクをお送りします。

申込時にお選びください

講師プロフィール

おおはし み な こ
大橋 美奈子

佐伯市地域おこし協力隊観光課所
属。イタリアの食料庫とも言われる南
イタリア・プーリア州在住20年。

"トゥルッリ"と呼ばれる、とんがり
屋根の石の家に住んでいます。(アルベルベッコという
町ではトゥルッリが建ち並ぶ景観が世界遺産にもなっ
ています。)自家農園のオリーブオイルを生産しながら
地産地消がモットーのシンプルでヘルシーなプーリ
ア料理を日本へ紹介する仕事を25年以上
続けてきました。佐伯の食材にプーリアの
風を吹き込みます!



申込方法

メール

ohashiminako@gmail.com

または

QRコード



エプロンを
ご持参ください

