



美食王国
もりおか
Land of Plenty Morioka



2024 3/10 (日) 10:20~14:50 終了予定 (受付 10:00~)

おいしい盛岡ごはんの会ではお友達や家族との時間を、より楽しくより温かくできるレシピをご紹介します♪ 菊芋粉末を使用したひつつみを、栄養たっぷりの盛岡産野菜といっしょに。盛岡産米のおむすび2種は料理家・橋本玲奈さんちの定番。食卓が賑やかになること間違いなし。おいしさのヒミツのご紹介やゲストトークも。さあ、みんなで一緒にいただきます。

会場 盛岡ガス クッキングスタジオ「フランメ」 (盛岡市上田二丁目19-56)

参加費 2,000円 (税込) 当日にお支払いください

定員 16名様

内容 ① はじめに/お手本を見てみよう/作ってみよう
『菊芋ひつつみ かわりおむすびづくり』

盛岡産野菜がたっぷり入った、菊芋粉末使用のひつつみ汁と、もりおか城下町みそや常備菜で、2種類のかわりおむすびを作ります。

② おいしい食べ方・加工品紹介/ゲストトーク

おいしさのヒミツや、菊芋粉末の魅力など、料理家と生産者の2つの視点からお聞きします！

講師 料理家 橋本 玲奈 さん

ゲスト 農事組合法人となん 南野 正直 さん

おいしさショップ 杉 鈴木 隆浩 さん



ひつつみには「イヌリン」
たっぷりの菊芋粉末を使用



盛岡産「銀河のしずく」を
使用した素材の旨味を味わ
える手づくり味噌なら、お
むすびとの相性もバッチリ！

【主催】盛岡市

【運営】美食王国もりおかファンクラブ事務局