

——— 神戸を食でつなげて魅力発信と仲間づくり

一番摘み須磨海苔で 神戸を巻いて 食べる会

漁師と農家と魚屋が料理長に出身した。

一番摘み須磨海苔で神戸を巻いて食べる会は須磨海苔を作る漁師、神戸で農作物を作る農家、地元の魚を扱う魚屋、国内外から来る観光客をもてなすホテルが結集して、神戸の食を手巻き寿司をテーマにご提供します。手巻き寿司だけではなくそれぞれの自慢の品を持ち寄り、ご来場の皆様と交流、体験できるブースも用意していますのでお気軽にご参加ください。

2019 1.27

神戸ベイシェラトン ホテル& Towers 3F『六甲』

開場：17：30～

◎ 18：00～20：00

facebookで
情報更新中!



「一番摘み須磨海苔で神戸を巻いて食べる会」で検索

・神戸の食材をメインに手巻き寿司

神戸の漁師と農家が用意した食材をホテルの総料理長が最高の手巻き寿司に仕上げました。炙りたての海苔に包んでお召上がり頂きます。



総料理長
末松 純

・灘の酒粕×神戸ポークのお汁

灘のお酒と神戸のお肉とのコラボ。どんなお汁物が完成するでしょうか。

・ワカメのしゃぶしゃぶコーナー

須磨の漁師が絶対オススメする市場に出ない茎まで食べられる超やわらか新芽ワカメです。

・神戸の人気パティシエのデザート

数々の商品が神戸セレクションに認定され、全国百貨店の催事等で一躍その名を広めた人気パティスリーのデザートをご用意します。



シェフ
平川 健司

・魚屋さんが教える魚の捌き方

魚屋さん直伝魚の捌き方レクチャー
明日からもっと魚料理が食べたいくなる!



・デコ巻き寿司ワークショップ

作って楽しい、切って感動、食べて美味しいデコ巻き寿司。笑顔あふれる時間を一緒に!



・直売コーナー

漁師直送の一番摘み須磨海苔や農家の神戸米やこだわり野菜の販売



・産直物産争奪戦ゲーム

当日お楽しみ神戸産〇〇が当たる!
景品にワ〇メの一口オーナー権が?!



・米農家のおにぎり

新米と新海苔との王道コラボをお楽しみください。



神戸ベイシェラトン ホテル& Towers



神戸ベイシェラトン ホテル& Towers
〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中 2-13 (六甲アイランド)

その他にも楽しい企画を準備しています。



司会 中野耕史

KissFM サウンドクルーなど
2000年から KissFM で番組を担当。
自分の足で兵庫・神戸の街を歩き、
そこで体験・発見したことをラジオや
イベントで発信する DJ。

神戸市漁業協同組合 管理部総務課

ご参加お申込みは 12月15日より FAX にて承ります。 FAX 送信先：078-708-1617

イベントに関するお問い合わせは tel:078-706-0456 まで

| | | | |
|-------------|--|--------|----------------------------|
| ふりがな お名前 | 参加費のお支払いは当日現地にてお願い致します。 人数の変更・欠席のご連絡は078-706-0456まで | | |
| ご連絡先 | 携帯： | FAX： | 参加お申込みの返信は FAXにてお送りします。 |
| ご住所 | 〒 | | |
| 参加人数 | ・大人 (中学生含む) 名 | ・小学生 名 | ・幼児 名 |
| メールアドレス | | | |

250名
限定

・参加費は大人4000円、小学生3000円、未就学無料
・チケットは当日受け付けにてお渡しいたします。
・お料理はチケット交換でご提供させていただきます。
・ドリンクは別途お支払いください。