



日本橋
ワーカー交流
ランチ



心と身体に美味しい
香りを味わおう土鍋ランチ
@三重テラス

2017
3/10
【金曜日】

時間

12:10~12:50
(受付11:50~)

会場

三重テラス

MIE TERRACE

中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX
TEL 03 - 5542 - 1035

定員

25人 (先着順)

主催/
三重県

企画・運営/
一般社団法人
コミュニティキッチン・
イニシアティブ

協賛 (順不同) /
銀峯陶器株式会社
北村物産株式会社
まるてん有限会社

お問い合わせ/
TEL03-5542-1035
FAX03-5542-1034

参加費 **1,000円**
(プチセミナー・おみやげ付)

心に身体においしい、香りを味わう土鍋ランチ@三重テラス ～美し国・三重の美味しさを、 萬古焼（ばんこやき）の土鍋ごはん楽しんでもう～

日本書記に「美し(うまし)国」と記載される三重。そんな三重から取り寄せた、丁寧に作られた極上食材たちを、こちらも三重が産地として有名な“萬古焼（ばんこやき）”の土鍋でじっくり旨みを引き出します。当日は土鍋で炊くつやつやの白ごはんをはじめ、今が旬のあおさのり、香り高い鰹節などを使った、土鍋の魅力を感じただけの様々なお料理をご紹介します。土鍋から漂う湯気もまさにご馳走！美味しいできたての瞬間を一緒に楽しみませんか？

当日は三重県からご参加の生産者トークや、お米のプロによるごはんをより美味しく味わうためのお米の研ぎ方レクチャーも。

ランチタイムに気軽にご参加いただけるイベントです。心に身体にやさしい、ホッと一息つける美味しさを味わいにいらしてください。

《当日の献立》

- ・三重ブランド米「結びの神」の炊き立て土鍋ごはん
- ・海の香りが詰まった“あおさのり”のお味噌汁
- ・滋味溢れる鰹節を使ったお惣菜
- ・トロトロ！土鍋プリン

《プチセミナー》

- ・お米鑑定士直伝！お米の研ぎ方セミナー
- ・三重の豊かな海が育む“海藻”の美味しさ、見分け方
- ・ニッポンの食文化の歴史を紐解く鍵、志摩の鰹節紹介

※メニュー、セミナーとも、変更する場合があります。

●申込方法

1) メール

タイトルを「3/10ランチイベント申し込み」として、①氏名、②会社、団体名、③電話番号（当日の連絡先）、④E-mailアドレスを明記してください。

2) FAX

申込書に必要事項を明記のうえ、下記のところまでFAXでお申し込みください。

①氏名、②会社、団体名、③電話番号（当日の連絡先）、④E-mailアドレス

●申込締切 3月7日（火）

●申込先 三重テラス事務局

（中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX TEL 03-5542-1035）

FAX 03-5542-1034 / E-mail eigyo@pref.mie.jp

お名前	会社・団体名
TEL（当日の連絡先）	E-mail