

【紫雲寺記念公園のイベント】

男子料理で旬を食す！

〈旬〉の食べ物は生命力の源。
昔から「初ものを食べば七十五日生き延びる」と言われてきました。
冬の間、土中で眠っていた種が次々と芽を出すように、春は生きとし生けるものが活動を始める季節です。
山菜や野草が美味しくなる春に旬の料理(天ぷら・蒨味噌)をマスターしましょう！



- 開催日 : 3月24日(土)
開催時間 : 午前11時～午後1時
開催場所 : バーベキュー広場
参加費 : 500円(材料費)
定員 : 先着20名様
申込期限 : 3月16日(金)
講師 : 石塚伸一 先生(調理師免許保持者)
持ち物 : 調理に必要な包丁・まな板・小鍋・ヘラをご持参ください。
※ 山菜・調味料・白米等は公園で用意します。



この写真はイメージです。

ほかほかご飯を用意しています！



《お申込み・お問い合わせ》

県立紫雲寺記念公園

公園事務所

TEL 0254-41-3740

主催 : 紫雲寺記念公園

プロモーションパートナー