

～お土産付き～  
参加者募集!

# 食の京都 山城の食体験!

## 山城産いちおし食材を使った松花堂弁当を学ぶ

山城産食材「えびいも」、「花菜」、「九条ねぎ」を使ったおせち料理にも活用できるお料理を学んでみませんか?

京都府南部の山城地域は、米や野菜・果物をはじめとした様々な良質な農産物の生産地である一方で、山城の歴史が育んできた郷土食にも魅力がいっぱい。

本教室の実施場所である八幡市は、普段皆様が目にする機会も多い松花堂弁当のはじまりの地です。100年を越えて継承していくべき食文化として、文化庁に「100年フード」として認定された松花堂弁当の起源をも学ぶとともに、特に、冬が旬の食材である「えびいも」、「花菜」、「九条ねぎ」といった地元野菜を使ったお料理を学んでいただける講座を開催します。是非お申し込みください!

### 【メインとなる「京都山城産いちおし食材」】



えびいも

10月上旬から3月に出荷されている野菜で、姿がえびに似ています。ほくほくとして、煮くずれしないえびいもは煮物に大変適しています。



花菜

11月下旬から3月に出荷されている野菜で、ちょっと苦みのある味わいが特徴のブランド京野菜です。



九条ねぎ

冬が旬で一番おいしい九条ねぎ。ねぎ本来の良い香り、火を通した時の甘みが特徴です。薬味やぬた、煮物にも合う万能食材です。

### 【開催日】

2022年12月14日(水) 10:30～14:00

【スケジュール】 ※内容に変更が生じることもございますが、御了承ください。



開催日	時間	内容	概要
12月14日 (水)	10:30～ 10:45	松花堂弁当とは	・松花堂弁当についてのご紹介
	10:45～ 11:00	食材について	・旬の山城野菜のご紹介
	11:00～ 14:00	料理講座 (実習)	<メニュー> ※おせち料理にも活用いただけます。 ・海老芋の唐揚げ銀餡がけ ・ふりと九条ねぎの柚子胡椒焼き ・花菜ご飯 ・だし巻き卵 ・紅白なます ・きんとん ・海老の酒焼き ・京風白味噌雑煮 実習後は、ご自身で作られたお料理をお召し上がりいただきます。

～お土産付き～  
参加者募集!

# 食の京都 山城の食体験! 山城産いちおし食材を使った松花堂弁当を学ぶ

## 【担当講師のご紹介】

名前	プロフィール
 佐藤 智子 氏	ラ・キャリエール クッキングスクール シェフインストラクター ■資格:調理師、製菓衛生師、ふぐ処理師 ■略歴:京都調理師専門学校・上級調理師科卒業。 卒業後、学校法人大和学園に入職。在職中、京のおばんざい懐石料理店「百足屋」での研修経験を持つ。和食はもちろん、お菓子・パンも得意分野とする。  佐藤先生はいつも溢れんばかりの笑顔と優しさのレッスンで、女性・男性問わず受講生の皆さんから人気!話し方もイキイキ・ハキハキ!佐藤先生に聞いた上達の秘訣は「楽しく作る事!」だそう。 佐藤先生の最近のマイブームは一眼レフだそうです。お料理の上手な撮影の仕方などもぜひ聞いてみてください!

【応募条件】 どなたでもお申し込みいただけます。

【定員】 12名様(お申込み先着順)

【会場】

やわた流れ橋交流プラザ 四季彩館

住所: 〒614-8173 八幡市上津屋里垣内56-1

【アクセス】 お車でのご来場も可能です。

【持ち物】 エプロン・ハンドタオル・筆記用具をご持参ください。

【参加費用】 1,000円(お土産付き) ※会場までの交通費は各自ご負担ください。

【お願い】 コロナウイルス感染予防の為、当日はマスクの着用・手の消毒・検温にご協力ください。

【締切】 2022年12月7日(水)

【申込方法】 別紙「参加申込書」よりお申し込みください。

【お問い合わせ・申込先】

株式会社JTBグローバルマーケティング&トラベル

〒600-8216 京都市下京区東塩小路町608-9日本生命三哲ビル6階

TEL: 075-371-7804 FAX: 075-344-8340

mail: [a\\_matsui004@gmt.jtb.jp](mailto:a_matsui004@gmt.jtb.jp)

担当: 松井

【主催】 京都府山城広域振興局 農林商工部

【協力】 JA京都やましろ・お茶の京都DMO・株式会社JTBグローバルマーケティング&トラベル



お茶の京都

「食の京都 山城の食体験!  
山城産いちおし食材を使った松花堂弁当を学ぶ」  
参加申込書

※メールまたはFAXにてお申込ください。

ふりがな		
お名前		
ご連絡先	TEL	
	メールアドレス	

《お申込先・お問い合わせ先》

株式会社 JTB グローバルマーケティング&トラベル

〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 608-9 日本生命三哲ビル6階

TEL: 075-371-7804 FAX :075-344-8340

メールアドレス:a\_matsui004@gmt.jtb.jp

担当:松井