

～食選力UP↑講座～

金曜夜の『^{しまいろ}島彩』@江田島

こんなの欲しかった!

ぜ～んぶ! 広島県産 ドライフルーツ & WINES ♪

8月4日(金) 19:00～

参加費 2,800円

@一般社団法人ローカリズム推進協会

chat&cooking studio『食ool!(く～る!)』

広島市中区三川町(とうかさん近く)



内容

< 島彩～しまいろ～ >

江田島市にある島彩の工房では、江田島産を中心に広島県内の果物・野菜をドライ加工しています。

「ドライ加工＝うま味が凝縮」でも、農薬が残留しているとそれも凝縮されてしまいます。だから、島彩は原料の果物・野菜を**厳選**。生産者さんにしっかりお話を聞いて、納得したものだけを加工しています。

そんな島彩こだわりのドライフルーツを使ったレシピをご紹介します。大和屋酒舗の新店舗「yamatoya wines」のセレクトワインと一緒に味わって頂きます。

申込み

8月1日(火)までにFBの参加ボタンを押してね!

※**初めての方は**

下記、申込みフォーム又はメールでお申込み下さい。

<http://www.local-fan.or.jp/>

✉ hirayama@local-fan.or.jp

【お問い合わせ】

一般社団法人ローカリズム推進協会

広島市中区三川町9-9-1203

(090) 2094-3617 <担当: 関戸(せきど)>

