

宮城県産大豆を使用した第2回味噌仕込み体験講座を実施します！

JR東日本グループでは、地域活性化への取組み「地域再発見プロジェクト」を展開しており、宮城県産大豆の魅力発信ならびに需要拡大を目的に今回味噌仕込み体験講座を実施します。

使用する大豆・お米は全て津波により甚大な被害を受けた東松島市野蒜地区の「(有)アグリードなるせ」が生産した素材を使用。イベントを通じて、世界に一つだけのオリジナル味噌仕込みを体験すると同時に地域の魅力を感じて頂きます。

1 開催日時

2017年4月15日(土)

(1) 11時00分 ~ 13時30分

(2) 14時30分 ~ 17時00分

2 開催場所

仙台市ガス局ショールームガスサロン(仙台市青葉区中央2-10-24)
キッチンパレット1F 及び コミュニティスクエア2F

3 講師

小田真規子先生

第1回に続き、今回もテレビや雑誌等メディアでおなじみの小田真規子先生が講座とデモンストレーションを実施します。

4 参加者

各回30名程度 ※応募多数の場合は厳正なる抽選を行い、当選者にのみ案内状を発送します。

5 参加費

3,240円(税込)

6 申込み

2017年3月15日(水)より郵便、FAX、インターネット専用HPにて受付。【完成イメージ】

・郵便 〒105-8583 オレンジページ「味噌仕込み会イベント」係
(郵便番号のみで、住所は不要です)

・FAX 03-3436-8433

・インターネット オレンジページ net <http://www.orangepage.net/>

※「オレンジページ まめ部 仙台味噌仕込み」で検索



【昨年度実施の様子】



【小田真規子先生】



●地域再発見プロジェクトとは

JR東日本グループが地域と連携しながら、伝統文化・祭り、伝統技術、地産商品など、地域の魅力を発掘・紹介し、首都圏と地域において「ヒト」と「モノ」の循環を創出することを目指したプロジェクト。

