

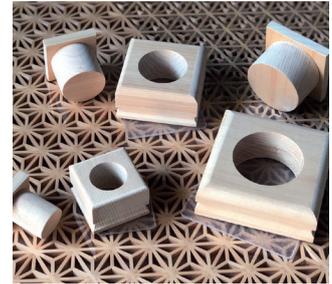


さぬき市ならではのスポットで、達人から技を伝授してもらおう！
さぬき市源内の改革プロジェクト
 遊学のススメ(2019年度 春コース)

主催 さぬき市源内の改革プロジェクト 遊学奉行
 (さぬき市役所商工観光課 内)

さぬき市 遊学

Q 検索



さぬき市の食材で



【さぬきOSHINUKI寿司とは?】

「瀬戸内海食ラボ」がプロデュースする香川の郷土料理「押し抜き寿司」を現代的視点でとらえた、アートでオシャレなお寿司。
 旬の野菜や果物、オリーブオイル、希少糖、発酵食品を使用するのが特徴。

さぬき

OSHINUKI



寿司を作ろう
 さぬき市食材 ver.

【瀬戸内海食ラボ】

瀬戸内ならではの郷土食や文化に健康的な要素を加えた新しい食文化「瀬戸内海食」をベースにした食に関するプロデュース活動を行っています。



日時: 2020年3月1日(日)
 10:45~13:30

場所: 民泊対馬(さぬき市志度874-1)

参加費: 1人3,500円(材料費込み)

持ち物: エプロン・タオル

協力: 一般社団法人希少糖普及協会

募集定員: 10名(申込先着順)



【参加者特典】
 参加者には、希少糖含有シロップ「レアシュエガースウィート」をプレゼント。

当日スケジュール(予定)

- 10:15~ 受付開始
- 10:45~ 讃岐の砂糖づくりの歴史について学ぼう
- 11:00~ さぬきOSHINUKI寿司アートワークショップ
- 郷土料理「押し抜き寿司」について学ぼう
- 紙芝居で作り方を説明します
- 自由に作ってみよう
- 作ったお寿司を持ち寄って撮影会
- 試食タイム
- 13:30 終了

お申し込み先 **tel.087-894-1114**(さぬき市商工観光課)
 受付時間(月~金)/8:30~17:15(申込み・キャンセル締切は2月28日(金)です。)

Facebookでも申込受付中。
 詳しくは源内の改革Facebookページをチェック!