

旬の大分を愉しむ会

－出来立て黄ゆずごしょう－

柚子が黄色く色づくこの季節。坐来大分にて恒例のゆずごしょう作りと旬の食材を味わう会を開催いたします。

大分県宇佐市の「生活工房とうがらし」代表で九州初の調味料ソムリエプロの神谷禎恵氏を講師にお招きし、大分の食文化を代表するゆずごしょうにまつわるお話しや、ゆずごしょう作りのデモンストレーションをお楽しみいただき、出来立てゆずごしょうと坐来大分のコース料理を召し上がっていただきます。

皆様お誘い合わせのうえ是非ご参加ください。

- 大分のゆずごしょうにまつわるお話
- ゆずごしょう作り（デモンストレーション）
- 旬の食材による坐来大分特別ランチコース



開催日時：令和3年11月27日(土)11:00～14:00（受付開始10:30～）

開催場所：坐来大分

東京都千代田区有楽町2丁目2-3ヒューリックスクエア東京 3F

参加費：7,000円（食事代、材料代、税・サ込み）

※黄ゆずごしょうのお土産付き

定員：20名(先着順とさせていただきます。)

申込方法：下記まで電話にてお申込みください。

坐来 大分 TEL:03-6264-6650

※お申し込み後のキャンセルは開催日2日前までにご連絡いただきますようお願いいたします。



【神谷 禎恵氏 Profile】

(株)生活工房とうがらし代表
フードプロデューサー
調味料ソムリエプロ