



九州産の素材を使ったイタリア料理教室

佐伯
×
プーリア
南イタリア

地域おこし協力隊
presents

美奈子の VOL.1 おしやべり キッチン in 佐伯

参加
無料

地産!
地消!

定員
24名
先着順

南イタリア・プーリア州在住 20年の日本人、大橋美奈子が
地域おこし協力隊として佐伯にやってきました。
南イタリアの家庭料理を九州の食材で作ったらどんなお味になるでしょう?
第1回目は、佐伯産の猪肉を使ったミートソースと、
本匠産小麦粉を使って手打ちオレキエッテ(耳たぶ型パスタ)を作ります。
さらに九州産のチーズをかけて召し上がれ♪

2024
11/30 土 14:00
16:00

さいき城山桜ホール
キッチンコート

会場参加 | 同時開催
オンライン参加

今回のメニュー

チンギアーレ ラダー
猪肉のミートソースと
オレキエッテ
耳たぶ型パスタ



講師プロフィール

おおしみなこ
大橋 美奈子

佐伯市地域おこし協力隊観光課
所属。イタリアの食料庫とも言われる
南イタリア・プーリア州在住20年。
"トゥルツリ"と呼ばれる、とんがり
屋根の石の家に住んでいます。(アルベルベッコとい
う町ではトゥルツリが建ち並ぶ景観が世界遺産にも
なっています。) 自家農園のオリーブオイルを生産
しながら地産地消がモットーのシンプルでヘルシー
なプーリア料理を日本へ紹介する仕事
を25年以上続けてきました。佐伯の食材
にプーリアの風を吹き込みます!



申込方法

メール
ohashiminako@gmail.com

または

QRコード



エプロンをご持参ください

