

つるおかおうち御膳 改訂令和4年版 発刊記念

～ 料理講座開講 ～

鶴岡各地で代々受け継がれてきた郷土料理ですが、現代では生活スタイルの変化や、食のグローバル化に伴い郷土料理に触れる機会が減少しています。そこで、この度つるおかおうち御膳・改訂令和4年版が発刊されるということで料理講座を開講することになりました！この機会に、鶴岡の食の魅力を共に学んでみませんか？

各回時間 10:15 ～ 12:30

※新型コロナウイルス感染対策として会場での飲食は行わず、作った料理は持ち帰る

受講料 1,000円（材料費として）

※小学生以下のお子様と一緒に参加される場合お子様一人につき+500円

各回定員 14名（定員を超えた場合、抽選とする）

持ち物 エプロン・三角巾・筆記用具・マスク着用

※ 食材の関係でメニューが変更になる場合があります。ご了承ください。



浜の御膳を味わおう！

開催日 : 2022年7月30日（土）

会場 : 由良コミュニティセンター 鶴岡市由良2丁目14-53

講師 : 和田 光子さん ゆらまちづ海鮮レディース(つるおかおうち御膳改訂版策定委員)

メニュー : 浜のもんぺ焼き、イカ飯、もずくときゅうりの酢の物、貝の煮つけ等

夏野菜と海の幸、よくばり御膳

開催日 : 2022年8月24日（水）

会場 : にこふる 鶴岡市泉町5-30

講師 : 石塚 亮さん 料理・宿 坂本屋(つるおかおうち御膳改訂版策定委員)

メニュー : だだちゃ豆ご飯、しそ巻き、イカ料理数品等

※ 新型コロナウイルス感染状況により、中止になる場合があります。ご了承ください。

※ 新型コロナウイルス感染症対策にご協力をお願いします。

➢ 37.5℃以上の発熱、風邪の症状がある場合は参加を見送ってください。

➢ こまめな手洗い・手指の消毒を行ってください。

➢ 受講中のマスク着用をお願いします。



～ 申し込み方法 ～

▼ FAXまたは専用フォームより申し込みください。※1度に3名まで申し込みいただけます。

▼ 受付期間 7月1日(金) 9:00～7月21日(木) 16:00

※ 個人情報の取り扱いについて 申込書にご記入いただいた情報は お申し込みされた講座を受講していただくにあたり必要な連絡や参加者名簿に使用いたします。「法令などで要求された場合」を除き、第三者に開示・提供いたしません。

《 おうち御膳料理講座申込書FAX用 》

受講希望講座 ※より多くの方に受講していただくため、受講を希望する講座どちらか一方の□に✓を入れてください。

☐ 7月30日(土) 浜の御膳を味わおう! 由良コミュニティセンター

☐ 8月24日(水) 夏野菜と海の幸、よくばり御膳 にこふる

参加者氏名(漢字・よみがな)

年齢

1 (歳)

2 (歳)

3 (歳)

連絡用電話番号

メールアドレス

FAX番号 : 25-2990

※メールアドレスを記入された方にはメール、記入されなかった方にはお電話またはFAXにて受講決定の連絡をいたします。

《 おうち御膳料理講座申込専用フォーム 》

URL : <https://forms.gle/7LAPcygDwQ5eMrq58>

▽ 1名または2名で申し込みの際は、不要な部分は空欄にしてください。

▽ 受講が決定した方にはメールでお知らせします。



つるおかおうち御膳改訂令和4年版 は、

改訂前にはなかった食文化や地域性などのコラムの掲載、そして新たにレシピが追加されるなど鶴岡の食文化がぎゅっと凝縮された1冊に生まれ変わりました。また、現在ではあまり作られなくなった料理はweb版に残し今でもよく作られている料理は冊子版にして身近に置いておくことで、いつでも手に取り確認できるようになっています。Web版と冊子版合わせてお使いいただき、鶴岡の素晴らしい食文化を絶やすことなく繋げていきましょう!

発売中!



◁ 各書店、産直施設などで買い求めいただけます!

◁ 価格 1,320円(消費税込)

主 催 : 鶴岡食文化創造都市推進協議会

〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25

問い合わせ : 0235-35-1185 担 当 : 遠藤