

# ふなずしを味わいつくす会

2025.3.1(土) 11:00-14:30

会場 / たいさんじ風花の丘 (高島市安曇川町田中4922-2)



今年で3回目となる【ふなずしを味わいつくす会】。

みなさんで持ち寄った鮎ずしの味比べとともに、鮎ずしと飯を使ったアレンジ料理をおたのしみ頂きます。

1回目は「和」、2回目は「洋」をテーマに開催しました。

今回のテーマは「スパイス」。

鮎ずし漬けの名脇役「飯」とスパイスのコラボレーションにご期待ください。

講師には発酵・料理家である、たやまさこさんをお招きします。

実演・実食とともに、レシピもお渡しできますので、ご自宅でも再現できますよ。

滋賀のソウルフード、鮎ずしアレンジの可能性をぜひご体感ください。



今回つくる、  
鮎ずし飯のアレンジ料理

グリーンカレー  
赤と白のソース  
クリームチーズのリングサンド  
ロールケーキ

持ち物 鮎ずし1匹 (家庭で漬けたもの、購入したもの)・鮎ずしの飯 (お茶碗小盛程度・鮎ずしを購入される方はなくても大丈夫です) エプロン or 手拭きタオル

参加費 お一人様 4,000 円

定員 10名程度・先着順

申込方法 kazahananooka@a-zero.co.jp もしくは、0740-32-2315 へ①名前  
②住所③電話番号④参加人数⑤自家製 or 購入 をご連絡ください。

詳しくはインスタへ ▶▶▶

