

資料提供(投げ込み) 令和元年5月31日(金)	
場所 津市政記者室	
事務担当課	
所 属	職・氏 名
農林水産部 農林水産政策課 (電話059-229-3172)	農林水産政策課長 中北 雄大

第3回つ乃めぐみ料理体験教室
「津市産食材を使ってつ乃めぐみランチを作ろう！」の
開催に係る参加者の募集について

「津産津消」(地産地消)の推進のため、初夏の津市産野菜をたっぷり使った料理体験教室を開催するに当たり、下記のとおり参加者を募集します。

記

- 1 開催日時 令和元年6月20日(木) 9時30分から12時00分まで
(受付9時00分から)
- 2 内容 食材紹介：9時35分から
実習：9時45分から
実食：11時15分から
- 3 開催場所 久居公民館 調理室(津市久居元町2354)
- 4 講師 中野 たつ子(津市農林水産物利用促進協議会委員)
- 5 募集人数 25名(先着順)
- 6 申込開始日時 6月7日(金) 8時30分
- 7 申し込み 電話で津市農林水産物利用促進協議会事務局(059-229-3172)へ
- 8 参加費 500円(当日徴収)
- 9 持ち物 エプロン、三角巾、ふきん2枚
- 10 主催 津市農林水産物利用促進協議会
- 11 献立 旬の食材である新ジャガイモを用いたニョッキや、新玉ねぎのムース仕立てなどを予定しています。

1 2 津市産食材 新ジャガイモ、新玉ねぎ、豚肉など

1 3 その他

(1) つ乃めぐみ（津産津消）

津市農林水産物利用促進協議会（後述）では、津市農林水産物プロモーションの一環として、平成 28 年 11 月にホームページを開設し、津市農林水産物を紹介する新キャラクター「つ乃めぐみ」（つのめぐみ）を誕生させました。

(2) 津市農林水産物利用促進協議会

津市の安全・安心な農林水産物の生産力を高め、生産者と消費者との信頼関係を深めつつ、市内で生産された農林水産物の市内での消費拡大を図るとともに、その特産品化を推進することにより、農林水産業の経営の安定化と市内事業者の販路拡大等地域の活性化に寄与することを目的とし活動しています。

1 4 問い合わせ先

津市農林水産物利用促進協議会事務局

（津市農林水産部農林水産政策課 畑中）

電話 059-229-3172 ファクス 059-229-3168

先着25名、
電話にて受け付けます！

第3回つ乃めぐみ料理体験教室

津市産食材を使って つ乃めぐみランチを作ろう！

日 時

2019年6月20日(木)
9時30分～12時00分
(受付9時00分～)

場 所

久居公民館 調理室
(津市久居元町2354)

講 師

中野 たつ子 氏
(津市農林水産物利用促進協議会委員)

申込受付
開始日時

6月7日(金)午前8時30分

お申込・
お問合せ先

津市農林水産物利用促進協議会
事務局 担当 畑中
電話 059-229-3172

必要事項

住所、氏名、電話番号

参加費

500円(当日徴収)

旬の新ジャガ芋を使ったニョッキや新玉ねぎの
ムース仕立てを作る予定だよ！
当日は、エプロンと、三角巾、ふきんを2枚持って
きてね！

