

資料提供(投げ込み) 令和5年9月21日(木)	
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 葛井 克昌

第6回つ乃めぐみ料理体験教室  
「津市産食材と米粉を使った料理にチャレンジしよう！」の  
開催について

津市農林水産物利用促進協議会では、「津産津消」(地産地消)の推進のため、旬の津市産食材をたっぷり使った料理体験教室を下記のとおり開催します。

記

- 1 開催日時  
令和5年9月30日(土) 9時30分から12時30分まで ※受付9時から
- 2 開催場所  
久居公民館 調理室(津市久居元町2354)
- 3 講師  
津市農林水産物利用促進協議会委員
- 4 献立(予定)  
津市産食材と米粉を使った料理(米粉のケーキサレ、ゼリーフライ、米粉のブラマンジェ)  
※津市産食材(予定)：一志米米粉、卵、パプリカ、ミニトマト、里芋  
いんげん、リーフレタス、ウインナー、おから
- 5 参加者  
事前に応募のあった18歳以上の人
- 6 主催  
津市農林水産物利用促進協議会
- 7 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では、津市産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、津市産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。

8 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 中西、大野)

電話 059-229-3172

第6回つ乃めぐみ料理体験教室

津市産食材と米粉を  
使った料理にチャレンジしよう！



テーマは「米粉」

《調理メニュー》

- ・米粉のケーキサシ
- ・ゼリーフライ（銭フライ）
- ・米粉のフラマンジェ



9月13日（水）午前9時00分から  
先着20名、電話にて受け付けます！

当日はエフロン、三角巾、ふきん2枚、  
お手拭き、マスク、持ち帰り保冷バッグを  
持ってきてね！

日時

令和5年9月30日（土）

9時30分～12時30分（受付9時00分～）

※今回の料理体験教室は作った料理をその場で試食します。

場所

久居公民館 調理室（津市久居元町2354）

参加費

500円（当日徴収）

対象者

成人の方（18歳以上）

※調理時に油を使用するためです。ご了承ください。

必要事項

氏名、住所、電話番号

講師

津市農林水産物利用促進協議会委員

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  
電話 059-229-3172