

5 / 18 Sat

AM:11:00~

ふるまきだい
@古牧台公園

第1弾

岡本シェフの
パエリア
巡り

見島の
食材でパエリアを作ろう



参加費
500円

要事前予約

レストランのない場所で。

普段はあまり食べられないメニューを、
あなたの住む場所で作ります。

でも、材料はとっても身近なもの。

畑の野菜、獲れた魚、とにかく地元の食材で。

みんなのワクワク顔が、何よりの隠し味。

地元の人も、そうでない人も、

この地の最高の味をみんなで食べよう。

岡本シェフがパエリアパンを背負って現れます。



応募締切

2019年

5/10

(金)

お申込・お問合せ 080-1487-3934 (萩市地域おこし協力隊 パエリア係 岡本)



岡本シェフって??

かつて国内でレストラン等を営んでいた経験があり、さらに自身の技術に磨きをかけるため、欧州や南米を巡り料理を学ばれたとのこと。現在萩市地域おこし協力隊として料理を軸に活動を展開中。

今後も萩市内の各地を巡り、**萩の食材の可能性**を探りながら**その土地ならではのオリジナルパエリア**を作っていく予定!!

第2弾は…

6月 福栄

を予定しています

今回は見島。



4月より新高速船「ゆりや」が就航したけれど、機会がないと、なかなか足を運ぶことが少ない見島。これをキッカケに島内外の交流が生まれることも期待しています!

当日は**見島で育てた小麦を使ったデザート**も召し上がって頂く予定です*



萩市地域おこし協力隊
パエリア係員 長富

パエリアって どんな料理??

スペイン、バレンシア生まれ。基本の食材は鶏肉、うさぎ肉、豆類。好みによってローズマリーやカタツムリを入れます。

パエリア巡礼は、こんな効果を狙っています。



ワクワクの体験

普段、自分ではなかなか作らない・食べに行く機会も少ない料理を目の前で。しかも身近な食材で!パエリア文化に触れながら。



一緒に炊き上げる

この土地に住む人も、移住者も、はたまた今回初めて来た人も、この大きなパエリアパンでごちゃ混ぜに美味しく炊き上げます。



この地を味わう

食材の活かし方を知ること、素敵な景色で食事をとること、同じ時間を過ごした人を知ること。これら全部は、この土地の味わい方を知ることにも繋がります。

岡本シェフのパエリア巡礼~第1弾 見島の食材でパエリアを作ろう~

日時: 2019年5月18日(土)11:00~14:00 主催: 萩市地域おこし協力隊 パエリア係

場所: 古牧台公園 (萩市見島宇津※宇津港から徒歩5分)

参加費: 500円 (パエリア・デザート・コーヒー代込) 定員: 20名

電話もしくはメールでお申込ください。お申し込み後、詳細をご案内致します。

お申込・お問合せ Tel:080-1487-3934 Mail:3664@city.hagi.lg.jp (萩市地域おこし協力隊 パエリア係 岡本)

応募締切

2019年

5/10

(金)